

কিরণলেখা রায়

জল খাবার

সম্পাদনা
ড° অরুণা চট্টোপাধ্যায়

কল্লোল
৫৭-এ কারবালা ট্যাক্স লেন। কলকাতা ৬

JAL KHABAR
by Kiranlekha Ray

প্রথম প্রকাশ : ১৪০৭
অক্টোবর ২০০০

প্রকাশক : কুণালকান্তি ঘোষ
কম্বোল। ৫৭-এ কারবালা ট্যাঙ্ক লেন। কলকাতা ৬

প্রচ্ছদ : সোমনাথ ঘোষ

অঙ্করকিন্যাস ও মুদ্রণ : নেপালচন্দ্র ঘোষ
বঙ্গবাণী প্রিন্টার্স। ৫৭-এ কারবালা ট্যাঙ্ক লেন। কলকাতা ৬

উৎসর্গ পত্র

যাঁহার স্নেহে আমার পত্নীর বাল্য ও কৈশোর সুখময় ছিল, যাঁহার জন্য আমার পত্নীর কৈশোর ও অন্তিমকাল বারাণসীতে অতিবাহিত হইয়াছিল এবং শেষ পর্য্যন্ত যাঁহার ক্রোড়ে মস্তক রাখিয়া তাঁহার *কাশীলাভ ঘটিয়াছিল, যৌবনে পতিহারা এবং বার্দাক্যে পুত্রহারা, দিঘাপতিয়া রাজ ও বংশ পাতা মহানুভব তীক্ষ্ণবুদ্ধি * ভারতচন্দ্র রায় এবং সৌম্য অমৃত সুন্দরীর একমাত্র সন্তান, আমার পত্নীর সেই চির-দুঃখিনী পিতামহী স্বর্গীয়া বামাসুন্দরী চৌধুরাণী মহাশয়ার পুণ্য নাম স্মরণে তাঁহার স্নেহের পুস্তলীর সংগৃহীত এই 'জল খাবার'-খানি উৎসর্গীকৃত হইল। ইতি—

দয়ারামপুর
জেলা রাজসাহী
বৈশাখ, ১৩৩১ সাল

শ্রীশরৎকুমার রায়
(দিঘাপতিয়া)

ভূমিকা

‘বরেঞ্চ রন্ধনে’র পরিশিষ্ট গ্রন্থ স্বরূপ ‘জল খাবার’ প্রকাশিত হইল। কিন্তু বরেঞ্চ রন্ধনে যে প্রকার বরেঞ্চের নিজস্ব রন্ধনই বিশেষভাবে সঙ্কলিত হইয়াছে এতৎ গ্রন্থে সে নিয়ম রক্ষিত হইতে পারে নাই। ‘খাবারে’র মধ্যে কোনগুলি বরেঞ্চের নিজস্ব তাহা নির্ণয় করিতে পারি নাই। আমার স্ত্রীর যত প্রকার খাবার প্রস্তুত প্রণালী জানা ছিল যতটা সম্ভব তৎসমস্তই ইহাতে সন্নিবেশিত করিয়াছি। তবে স্বতঃই বরেঞ্চের অধিবাসীর পক্ষে নিজদেশ (বরেঞ্চ) প্রচলিত খাবারগুলি সম্বন্ধেই অধিকতর অভিজ্ঞতা থাকাই স্বাভাবিক। সুতরাং এতৎ গ্রন্থ মধ্যে বরেঞ্চের নিজস্ব খাবারগুলিই প্রাধান্য লাভ করিয়াছে বলিয়া বোধ হয়। উদাহরণ স্বরূপ ‘সন্দেশ’ ও ‘দহি’র উল্লেখ করা যাইতে পারে,—এতদুভয় অন্ততঃ খাঁটি বরেঞ্চ। (শ্রদ্ধাস্পদ ডাক্তার স্যর নীলরতন সরকারের মত, সন্দেশ ও দহি সম্পর্কে বরেঞ্চই অগ্রদূত।)

এই পুস্তিকায় খাবারগুলি যথাক্রমে পর্যায়ানুযায়ী বিভাগ করিয়া লিপিবদ্ধ করিবার যথাসাধ্য চেষ্টা পাইয়াছি, তাহাতে কৃতকার্য হইয়াছি কিনা পাঠক পাঠিকা বিচার করিবেন। বরেঞ্চ রন্ধনের পছন্দসূচক এতৎ গ্রন্থেও কতকগুলি বৈদেশিক খাবার প্রস্তুত প্রণালী দিয়াছি; এতৎ সম্বন্ধে তৎগ্রন্থে যাহা বলিয়াছি এবারেও আমার তাহাই বক্তব্য।

দয়্যারামপুর
জেলা রাজসাহী
বৈশাখ, ১৩৩১ সাল

শ্রীশরৎকুমার রায়
(দিযাপতিয়া)

গ্রন্থ সম্পর্কে

দিঘাপতিয়া-কুমার শরৎকুমার রায়ের সহধর্মিণী কিরণলেখা রায়ের সংকলিত এবং সংগৃহীত 'জলখাবার' পুনর্মুদ্রণ হলো। 'জলখাবার' আত্মপ্রকাশ করেছিল ১৩৩১ বঙ্গাব্দে অর্থাৎ ১৯৩৮ খ্রিস্টাব্দে। ১৩২৫ বঙ্গাব্দে কিরণলেখার মৃত্যুর পর গ্রন্থটি কলকাতার ভারত মিহির যশ্বে অবিনাশচন্দ্র চক্রবর্তী দ্বারা প্রকাশিত এবং সর্বেশ্বর ভট্টাচার্য দ্বারা মুদ্রিত হয়ে প্রকাশিত হয়।

কুমার শরৎকুমার রায় এবং তাঁর সহধর্মিণী কিরণলেখা রায়ের পরিচয় কমল থেকে প্রকাশিত আমার সম্পাদিত কিরণলেখা রায়ের 'বরেন্দ্র রন্ধন' গ্রন্থের ভূমিকায় দিয়েছি। এখানে তার পুনরাবৃত্তি নিশ্চয়য়োজন। শুধু এটুকু বলা যেতে পারে, বঙ্গদেশের ঐতিহ্য এবং সংস্কৃতির প্রতি কুমার শরৎকুমার রায়ের গভীর অনুরাগ এবং ভালবাসা ছিল। স্ত্রী কিরণলেখা রায় তাঁর স্বামীর আদর্শে অনুপ্রাণিত এবং উৎসাহিত হয়েই 'জলখাবার' সংকলন করেছিলেন।

'জলখাবার' বরেন্দ্র রন্ধনের পরিশিষ্ট গ্রন্থরূপেই আত্মপ্রকাশ করেছিল। ওই গ্রন্থে বেশ কিছু রান্না এবং তাদের পাক-প্রণালী বরেন্দ্রভূমিকে কেন্দ্র করেই পরিবেশিত। তবে 'জলখাবার'-গ্রন্থে শুধুমাত্র বরেন্দ্র অঞ্চলের খাবার এবং তাদের প্রকরণ পদ্ধতি সুনির্দিষ্ট করা যায়নি। এ প্রসঙ্গে ভূমিকা অংশে দিঘাপতিয়া কুমার শরৎকুমার রায় লিখেছেন : 'খাবারের মধ্যে কোনগুলি বরেন্দ্রের নিজস্ব তাহা নির্ণয় করিতে পারি নাই। আমার স্ত্রীর যত প্রকার খাবার প্রস্তুত প্রণালী জানা ছিল যতটা সম্ভব তৎসমস্তই ইহাতে সন্নিবেশিত করিয়াছি।'

কিরণলেখার 'জলখাবার'-এ বাঙালির খাদ্য অভ্যাসের দু'বেলা জলখাবারের আয়োজন অনেকটাই আছে। বাঙালির ঐতিহ্যবাহী জলখাবার খই, মুড়কি, মুড়ি-চানাচুর বা মুড়ি-বাদাম কিংবা মুখরোচক চালভাজা, চিড়েভাজা আজও চলে আসছে। মুড়ি আজও অপরিহার্য জলখাবার। এছাড়া বিভিন্ন প্রকারের পুরি বা কচুরি, শিঙাড়া, নিমকি, লুচি, পরোটা কালে কালে বাঙালির জলখাবারে গুরুত্ব পেয়েছে। এ সবই কিরণলেখা নির্মাণ পদ্ধতিসহ তাঁর 'জলখাবার'-এ সংযোজন করেছেন। তাঁর জলখাবারের বৈশিষ্ট্য প্রত্যেকটি অধ্যায়ের সূচনাতে কিরণলেখা প্রত্যেকটি অধ্যায়ের বিশেষত্বকে দেখিয়েছেন। 'পুরিকা' অধ্যায়কে পুরিকা নাম দেওয়া কেন, ডালের পুর ব্যতীত অন্যান্য জিনিসের পুর মিশিয়ে কীভাবে, কত রকমের পুরিকা বা কচুরি হয়, কোন্ কোন্ অঞ্চলের লোকেরা জলখাবার হিসেবে গ্রহণ করে তার পরিচয়ও শ্রীমতী কিরণলেখা দিয়েছেন। 'রাধাবল্লভী পুরী'-র নামকরণের বৈশিষ্ট্য জানাতে গিয়ে

কিরণলেখা লিখেছেন, ‘মুর্শিদাবাদ-কাঁদি রাজবংশের কুলদেবতা শ্রীশ্রী রাধাবল্লভ জীউর ভোগে এই পুরি নিত্য দেয় বলিয়া ইহার নাম ‘রাধাবল্লভী পুরি’ হইয়াছে।’

জলখাবার-এ কিরণলেখা পরমাম বা পায়েস, বিভিন্ন প্রকারের মিষ্টি চন্দ্রকান্ত, গঙ্গাজলী, মনোহবা প্রভৃতি এবং বাজালির নিজস্ব খাবার বিভিন্ন প্রকারের পিঠের উল্লেখ করেছেন। ‘সন্দেশ’ এবং ‘দহি’কে শরৎকুমার বিশেষ করে খাঁটি বারেন্দ্র বলে উল্লেখ করেছেন। বাজালিব কাব্য রামায়ণে নানা ধরনের সন্দেশের উল্লেখ আছে। আবার মঙ্গলকাব্যের কবিরাজ বাড়ির মেয়ে বউয়ের রন্ধন নিপুণতা এবং পারদর্শিতা তাঁদের কাব্যে উল্লেখ করেছেন। পনের শতকে রচিত ‘মনসা-মঙ্গল’ কাব্যে বিজয়গুপ্ত সোণকার-রন্ধন অংশে উল্লেখ করেছেন : ‘মিষ্টান্ন অনেক রান্ধে নানাবিধ রস। / দুই তিন প্রকারের পিষ্টক পায়স।’ অথবা ‘পরমাম পিষ্টক যে রান্ধিছে সণকা / ঘৃত পোথা চন্দ্রকাঁইট আর দুধপুলী / আইলবড়া ভাজিলেক ঘৃতেত মিশালী ॥ / জাতিপুলী ক্ষীরপুলী চিতলোটা ইত্যাদি।’

মঙ্গলকাব্যে ‘উত্তম ক্ষীরসা দিয়া গঙ্গাজলী নাড়ু’-র যেমন সন্ধান পাওয়া যায় আবার এই ষোল শতকে রচিত ‘গোবিন্দলীলামৃত’-গ্রন্থে কৃষ্ণের আহারের মধ্যে সন্ধান পাওয়া যায় ‘ক্ষীরসার চিনি-পাকে পকান্ন করিয়া / শ্রীরাধিকা আনে যাহা ঘরেতে বানাইয়া / আম বিশ্ব দাড়িছাদি নারিকেল তরু / পকান্নের এই সব বৃক্ষাদি আনিল / এসব খাইয়া কৃষ্ণ হরিস পাইল ॥ / চন্দ্রকান্তি গঙ্গাজল আদি লাড়ুগণে।’ বিশ শতকের কিরণলেখার ‘জলখাবার’ গ্রন্থে পকান্ন, দুধপুলী, ক্ষীরপুলী, ক্ষীরসার, গঙ্গাজলী, চন্দ্রকাঁইট এবং পিষ্টকের শ্রেণীবিভাগ ও তাদের নির্মাণ-পদ্ধতি বিশেষভাবে আলোচিত।

‘জলখাবার’-এর ষোড়শ অধ্যায়ের ‘পিঠা’ অংশে শুকনো পিঠেকে কিরণলেখা ‘আশকে পিঠা’ বলেছেন। ‘আশকে’ নামকরণের উৎস বলতে তিনি জানিয়েছিলেন : ‘মহারাজাধিরাজ ভারতসম্রাট মৌর্য অশোকের নামে এই পিঠা উৎসর্গীকৃত বলিয়াই কি ইহার নাম অশোকীয় পিষ্টক—আশকে পিঠা হইয়াছে?’ কুমার শরৎকুমার রায় গ্রন্থের ভূমিকায় উল্লেখ করেছেন “বরেন্দ্র রন্ধনের পস্থানুসরণে এতৎ গ্রন্থেও কতকগুলি বৈদেশিক খাবার প্রস্তুত প্রণালী দিয়াছি।” কিরণলেখা ‘জলখাবার’-এর তৃতীয় অধ্যায়ে জানিয়েছেন, “বৈদেশিক রন্ধন ‘বরেন্দ্র রন্ধনের’ বা এই গ্রন্থের বিষয়ীভূত নহে সুতরাং তৎসম্বন্ধে সম্যক জানিতে হইলে তৎতৎ বিষয়ক বিশেষ গ্রন্থের আলোচনার প্রয়োজন। অসম্প্রদেশীয় আহার্যের সহিত বৈদেশিক আহার্যের যেখানে যেখানে কতকটা সাদৃশ্য আছে অধুনাতন রুচীর দিকে লক্ষ রাখিয়া তাহাই কেবল অতি স্থূলভাবে এতদুভয় গ্রন্থে দেখাইতে চেষ্টা করিয়াছি।”

কিরণলেখা আধুনিক শিক্ষায় শিক্ষিতা এবং দূরদর্শী ছিলেন। অতি আধুনিক-কালের প্রয়োজনকে তিনি বোধহয় বুঝতে পেরেছিলেন। জাম, জেলি, রোমানপঞ্চ, সিরাপ, চীজ, কেক, পুডিং, পেস্টিভ প্রভৃতি অসংখ্য বৈদেশিক জলখাবারের পরিচয় কিরণলেখা উক্ত গ্রন্থে উপস্থাপনা করেছেন। জমিদার বংশের গৃহবধু হয়ে কিরণলেখার এই সং প্রচেষ্টা সুদূরপ্রসারী হয়েছিল একথা বলা যেতে পারে।

বর্তমান গ্রন্থের পুনর্মুদ্রণে কিরণলেখার প্রত্যেকটি বিষয়ের উপস্থাপনা এবং ভাষা মূলগ্রন্থ অনুসৃত। নির্ঘণ্টাটি নতুন করে করা হয়েছে।

‘জলখাবার’ গ্রন্থের পুনর্মুদ্রণ সম্ভব হয়েছে বাংলাদেশে আমার বন্ধু, সুহৃদ অধ্যাপক ড° আবুল আহসান চৌধুরীর উৎসাহ, অনুপ্রেরণা এবং পূর্ণ সহযোগিতায়। কুমার শরৎকুমার রায়ের ছবি এবং মূল গ্রন্থের কপি তিনিই আমায় সংগ্রহ করে দিয়েছেন। এজন্য তাঁর কাছে আমি চিরকৃতজ্ঞ এবং ঋণী। শ্রীমতী গৌরী মুখোপাধ্যায়কে ধন্যবাদ জানাই তাঁর কাছ থেকে সহযোগিতা পাওয়ার জন্য। বইটি প্রকাশের ব্যাপারে কল্মোলের কর্ণধার শ্রীমান কুণালের অকুণ্ঠ সহযোগিতার জন্য ধন্যবাদ জানাই। শ্রীইন্দ্রজিৎ চৌধুরী কিছু তথ্য দিয়ে আমায় সহযোগিতা করেছেন, এজন্য তাঁর কাছে আমি কৃতজ্ঞ।

সূচীপত্র

প্রথম অধ্যায়

ভূষ্টাম (ভাজা বা ভুজা) পৃ. ১৭-২৬

- ১। খই (খদি) ১৯ ; ২। চাউল ভাজা ২০ ; ৩। মুড়ী ২১ ; ৪। চিড়া ২২ ;
৫। কলাই ২৩ ; ৬। ফুট-কলাই ২৪ ; ৭। চানাচুর ২৫ ; ৮। বাদাম ২৫ ;
৯। পোস্তদানা ২৫ ; ১০। ছাতু (শঙ্খু) ২৫।

দ্বিতীয় অধ্যায়

মোরক্বা পৃ. ২৭-৩৪

- ক। দেশীয় মোরক্বা ২৮ ; ১। কাঁচা আমের মোরক্বা ২৮ ,
২। বেলের ২৮ ; ৩। কুমড়ার ২৯।
খ। ফল রক্ষা (বৈদেশিক) ২৯ ; ১। আম্র ২৯ ; ২। ঝুঁ-বেরী ৩০।
গ। জাম (Jam) (বৈদেশিক) ৩১ ; ১। ঝুঁ-বেরী জাম ৩১ ; ২।
টেপারী জাম ৩২।
ঘ। জেলি (Jelly) (বৈদেশিক) ৩২ ; ১। আপেল জেলি ৩৩।
ঙ। চীজ (Cheese) (বৈদেশিক) ৩৪।

তৃতীয় অধ্যায়

পানক পৃ. ৩৪-৪৯

- ক। সরবৎ ৩৬ ; ১। লেবুর সরবৎ বা মিছরী পানা ৩৬ ; ২। কাঁচা
আমের ৩৭ ; ৩। ঘন ফলের রসের ৩৭ ; ৪। বেলের সরবৎ বা বেলপানা ৩৭ ;
৫। ঘোলের ৩৭ ; ৬। বাদামের ৩৮ ; ৭। তেঁতুলের ৩৮।
খ। সিরাপ (বৈদেশিক) ৩৮।
গ। জামের (Jam) সরবৎ (বৈদেশিক) ৩৯।
ঘ। জলীয় কুঙ্গী (Water Ice) ৪০।
ঙ। স্কোয়ার কুঙ্গী (Ice Cream) ৪০ ; ১। কাষ্টার্ড ৪১ ;
২। কফি-ক্রীম ৪৩ ; ৩। কেরামেল (caramel) কাষ্টার্ড ৪৩ ; ৪। ঝুঁ-বেরী
ক্রীম ৪৪ ; ৫। আম্রেশ ৪৫ ; ৬। পেস্টার ৪৫ ; ৭। ফ্রাঞ্জিপেন (frangipane) বা
ফরাসী কাষ্টার্ড ৪৫।
চ। জেলি (Jelly) বৈদেশিক ৪৬ ; ১। কমলা লেবুর ৪৬ ;

জল খাবার : ১২

২। আনারসের ৪৭ ; ৩। আমের জেলি বা পের (Mango Pain) ৪৭ ; ৪। সুজির ৪৮ ; ৫। ব্লা-মেঞ্জার (Blanc-manger) ৪৮।

ছ। Sorbet (বৈদেশিক) ৪৮ ; ১। রোমান পঞ্চ (Punch a la Romaine) ৪৮ ; ২। ফ্রুট পঞ্চ (Fruit Punch) ৪৯।

চতুর্থ অধ্যায় মোদক পৃ. ৪৯-৫৭

১। বাতাসী ৫০ ; ২। সাঁচ ৫১ ; ৩। খাজা (চাপা) ৫২ ; ৪। খাজা (ফাঁশী) ৫৩ ; ৫। কদমা ৫৪ ; ৬। মুড়কী ৫৫ ; ৭। খাগড়াই বা চিনির মুড়কী ৫৬ ; ৮। এলাচ দানা ৫৬।

পঞ্চম অধ্যায় সন্দেশ পৃ. ৫৭-৬৯

১। ছানা ৫৮ ; ২। চিনির রস ৫৯ ; ৩। বীজ মারা ৬০ , ৪। মোয়া ক্ষীর ৬১ ; ৫। নারিকেল ৬১।

ক। (১) অমর্দিত বা গোটা ছানার মণ্ডা ৬২ ; ১। কাঁচাগোল্লা ৬২ ; ২। রাঘবসাহী ৬২।

ক। (২) মর্দিত বা বাটা ছানার মণ্ডা (১) অমিশ্র পাক ৬৩ ; ১। নদেই ৬৩ ; ২। অধাক ৬৪ ; ৩। আম সন্দেশ ৬৫।

ক। (২) মর্দিত বা বাটা ছানার মণ্ডা (১) মিশ্র পাক—
ক্ষীরযোগে ৬৫ ; ১। পেড়া ৬৫ ; ২। তুতফল ৬৬ ; ৩। রস কদম্ব ৬৬।

ক। (২) মর্দিত বা বাটা ছানার মণ্ডা (২) মিশ্র পাক—
নারিকেল যোগে ৬৭ ; ১। মনোহরা ৬৭ ; ২। দম-মিছরী ৬৭।

খ। চমচম ৬৭ ; ১। চমচম বরফী ৬৭ ; ২। রসগোল্লা ৬৯ ;
৩। লেঙ্গচা বা লেঙচা ৬৯ ; ৪। ক্ষীরমোহন ৬৯।

ষষ্ঠ অধ্যায় লড্ডুক (লাডু) পৃ. ৭০-৭৬

১। ভূশোর বা ভূষোর লাডু (চিনির) ৭১ ; ২। ভূশোর বা ভূষোর (শুড়ের) ৭১ ; ৩। কোটা তিলের ৭১ ; ৪। তিলে-চাউলে গুঁড়া ৭২ ; ৫। গোটা তিলের ৭২ ; ৬। তিল কোঁড়া (তিল-খাঁড়) ৭৩ ; ৭। নারিকেলের লাডু ৭৩ ;

- ৮। কাটা নারিকেলের ৭৩ ; ৯। কাটা নারিকেলের (ক্ষীরের) ৭৪ ;
 ১০। গঙ্গাজলী ৭৪ ; ১১। নাড়িকেলের-চিড়া বা জীরা ৭৪ ; ১২। বাদামের
 বরফী ৭৪ ; ১৩। সুজির লাডু ৭৫ ; ১৪। মগধের ৭৫ ; ১৫। চূর্মার ৭৫ ;
 ১৬। খইর ৭৫ ; ১৭। মুগের ৭৬ ; ১৮। ক্ষীরের ৭৬ ; ১৯। সন্দের ৭৬ ;
 ২০। শশাবীজের ৭৬।

সপ্তম অধ্যায়

হালুয়া (লক্ষিকা) পৃ. ৭৭-৮০

- ১। সুজির হালুয়া বা মোহনভোগ ৭৮ ; ২। বুটের বেসনের ৭৯ ;
 ৩। পানীফলের ৭৯ ; ৪। আলুর ৭৯ ; ৫। পেঁপের ৮০ ; ৬। আদার ৮০।

অষ্টম অধ্যায়

বরফী (মোহনভোগ) পৃ. ৮০-৮২

- ১। মুগের বরফী ৮১ ; ২। চূর্মা বা লুচির দেলখোস বরফী ৮১ ;
 ৩। মুক্তাবর্ষী লাডু ৮২ ; ৪। চন্দ্রকাঁইত (চন্দ্রকান্তি) বা নারিকেল বরফী ৮২।

নবম অধ্যায়

লোচিকা (লুচি) পৃ. ৮৩-৯২

- ১। লুচি ৮৪ ; ২। টব্গা ৮৫ ; ৩। কচমচিয়া ৮৫ ; ৪। পরটা ৮৫।
 মিস্ত্র লুচি ৮৬ ; ১। ফেনিকা বা দল-খাজা ৮৬ ; ২। গজা (জিবে) ৮৭ ;
 ৩। গজা (চৌকা) ৮৭ ; ৪। বালুসাহী ৮৭ ; ৫। লাংখাতাই ৮৭ ; ৬। পরিবন্ধ
 ৮৭ ; ৭। মোহন পুরি ৮৮।

- নিমকি লুচি ৮৮ ; ১। চৌ-পাটা নিমকি ৮৮ ; ২। চাকী বা টিকলি নিমকি
 ৮৮ ; ৩। লেটি নিমকি ৮৯।

- পপড়ি (পাঁপড়) ৮৯ ; ১। মুগের পাপড় (বারাণসী) ৮৯ ; ২। আলুর
 ৯০ ; ৩। সাগুর ৯১।

Puff Paste (বৈদেশিক) ৯১ ; ১। Pie crust ৯১।

দশম অধ্যায়

পুরিকা (পুরি) পৃ. ৯২-১০৩

- ১। লেটি, খাস্তা বা টোপা কচুরী ৯৪ ; ২। বেলা বা চাকি-কচুরী বা দাইল-

পুরি ৯৫।

ক। বুটের দাইলের পুর ৯৬ ; খ। কাঁচা মাষ দাইলের ৯৬ ; গ। কলাই গুটির ৯৭ ; ঘ। সিদ্ধ আলুর ৯৭ ; ঙ। পেঁয়াজ ৯৭ ; চ। চিঙড়ী মাছের ৯৮ ; ছ। রোহিতাদি মোটা মাছের ৯৮ ; জ। সার্ডিন মাছের ৯৮ ; ব। মাংসের ৯৯ ; ঞ। পক্ষীর ডিমের ৯৯ ; ট। ঘণ্টের ৯৯।

৩। জোড়া-পোলিকা কচুরী ৯৯ ; ৪। শিজাদা ৯৯ ; ক। আলুর পুর ১০০ ; খ। ফুল-কোবির ১০০ ; গ। চিঙড়ী মাছের ১০১ ; ৫। প্যাটি (Patty) বৈদেশিক ১০১।

খ। মিস্ত্র-পুরী বা পেরাগী ১০১ ; ১। পুর-কান্তি ১০২ ; ২। 'মনোমোহিনী খিলি' (হালি) ১০২ , ৩। লবঙ্গ লতিকা (হালি) ১০৩ ; ৪। এম্প্রেস্ গজা (হালি) ১০৩।

একাদশ অধ্যায়

শঙ্কুলা (শাঁউলী) পৃ. ১০৩-১০৭

১। মুগ-শাঁউলী ১০৫ ; ২। চিড়ার ১০৬ ; ৩। আলুর ১০৬ ; ৪। নিমকী ১০৬ ; আলুর চপ ১০৬ ; পটোলের দোলমা ১০৭।

দ্বাদশ অধ্যায়

পক্কাম পৃ. ১০৭-১১২

১। ছানা ভাজা ১০৮ ; ২। ছানা বড়া বা ছনার পানিতোয়া ১০৮ ; ৩। লেডি কেনিং বা লালমোহন (হালি) ১০৯ ; ৪। লেঙ্গচা ১০৯ ; ৫। ছনার পুলি ১০৯ ; ৬। ছনার রস-মাধুরী ১১০ ; ৭। ছনার রস-চিস্ত (মনো) হরা ১১০ ; ৮। হরিভোগ ১১০ ; ৯। ক্ষীরের পানিতোয়া ১১১ ; ১০। ক্ষীরের পানিতোয়া (দ্বিতীয় প্রকার) ১১১ ; ১১। গোলাপ-জাম ১১১ ; ১২। কাল জাম ১১১ ; ১৩। সর ভাজা ১১২ ; ১৪। সর ভোগ ১১২।

ত্রয়োদশ অধ্যায়

মিষ্টান্ন (মিঠাই) পৃ. ১১২-১২২

১। বুদিয়া ১১৭ ; ২। মতিচূর ১১৭ ; ৩। মিহিদানা ১১৮ ; ৪। অমৃতি (কাঙনী জিলাপি) ১১৮ ; ৫। ময়দানি, দেড়-পেঁটা বা কুণ্ডলী জিলাপি ১১৯ ;

৬। ছনাব জিলাপি ১২০ ; ৭। সীতাভোগ ১২১ ; ৮। নিমকী ১২১ ; (১) সেউ (সেব) ১২১ ; (২) ক্ষার বুদ্ধিয়া ১২২ ; (৩) ঝুরি ১২২।

চতুর্দশ অধ্যায়

বটক (বড়া) পৃ. ১২২-১২৭

- ক। রস বড়া ১২৪ ; ১। আলুর বড়া ১২৪ ; ২। মাষ বড়া ১২৪ ;
৩। পেঁপের ১২৫ ; ৪। আমেব ১২৫।
খ। শুষ্ক বড়া ১২৫ ; ১। কলা বড়া ১২৫ ; ২। তাল বড়া ১২৬ ;
৩। নারিকেল ১২৬।
গ। দধি বড়া ১২৬।
ঘ। অন্ন বড়া ১২৬।
ঙ। নিমকি বড়া ১২৭।

পঞ্চদশ অধ্যায়

অপূপ (পূপ বা পুয়া) পৃ. ১২৭-১৩৩

- ক। রস-পূপ (১) পূর বিহীন ১২৮ ; ১। ছনার পূপ ১২৮ ;
২। বৈকচুর ১২৯।
ক। রস-পূপ (২) পূর বিশিষ্ট ১২৯ ; ১। গোকুল ভোগ বা
গোকুল পিঠা ১২৯ ; ২। কমলা ভোগ কমলা পিঠা ১৩০।
খ। শুষ্ক পূপ (১) পূর বিহীন ১৩০ ; ১। মালপুয়া (মল্লপূপ?)
১৩০ ; ২। আঁধসা (আঙ্কস পূপ?) ১৩০ ; ৩। পূপলা ১৩১।
খ। শুষ্ক পূপ (২) পূর বিশিষ্ট ১৩১ ; ১। পাটীসাপ্টা (পাটীজড়া)
১৩১ ; ২। প্যান-কেক (বৈদেশিক) ১৩২।
গ। নিমকি পূপ ; (১) পূর বিহীন ১৩৩ ; ১। সরু চাকলী ১৩৩।

ষোড়শ অধ্যায়

পিষ্টক (পিঠা) পৃ. ১৩৩-১৪৬

- ১। পিঠা ১৩৫ ; ২। ভাপা-পিঠা ১৩৬ ; ৩। তাল-পিঠা ১৩৭ ;
ক। কেক (Cake) (বৈদেশিক) ১৩৭ ; ১। মেডিরা কেক ১৩৯ ;
২। স্পঞ্জ কেক ১৪০ ; ৩। কুইন্স কেক ১৪০, ৪। খুঁটমাস বা প্রাম কেক ১৪০ ;

জল খাবার : ১৬

৫। ছনার কেক (cheese cake) ১৪১ ;

খ। পেপ্ট্রী (Pastry) (বৈদেশিক) ১৪১ ; ১। টার্ট (Tart) ১৪১ ;

গ। পুডিং (Pudding) (বৈদেশিক) ১৪২ ; ১। দুধের পুডিং বা কাষ্টার্ড পুডিং ১৪৩ ; ২। সন্দেশের হালুয়া ১৪৩ ; ৩। ডিম্বের ১৪৩ ; ৪। পেস্তার ১৪৪ ; ৫। ছনার ১৪৪ ; ৬। দহির ১৪৪ ; ৭। ব্রেড (পাঁ-কুটির) পুডিং ১৪৫ ; ৮। ভারমিসেলি বা সেমুইর পুডিং ১৪৫ ; ৯। জাম রোল (Jam Roll) ১৪৫ ; ১০। টিপ্সী পুডিং (Topsy Pudding) ১৪৬।

সপ্তদশ অধ্যায়

পুলিকা (পুলি) পৃ. ১৪৬-১৪৭

১। ক্ষীর-পুলি ১৪৬ ; ২। ভাপা ১৪৭।

অষ্টাদশ অধ্যায়

পায়স (পায়সান্ন) পৃ. ১৪৭-১৫১

১। আলুর ১৪৮ ; ২। ঐ (অন্য প্রকার) ১৪৯ , ৩। চাউলের (পরমান্ন) ১৪৯ ; ৪। চিড়ার ১৪৯ ; ৫। পাকা আমের ১৪৯ ; ৬। কাঁচা আমের ১৫০ ; ৭। খোবানীর ১৫০ ; ৮। চুসির (চাউল গুঁড়ার) ১৫০ ; ৯। চুসির (ক্ষীরের) ১৫০ , ১০। ছনার ১৫১ ; ১১। অমৃত-রসাবলী ১৫১।

পরিশিষ্ট অধ্যায়

গবা-রসাবলী পৃ. ১৫১—১৬৩

ক। ক্ষীর ১৫২ ; ১। দুধ বা বঙ্কা দুধ ১৫২ ; ২। দুধের ফেণা ১৫৩ ; ৩। ক্ষোয়া বা নালি (নঅলি) ক্ষীর ১৫৩ ; ৪। ক্ষীরসা বা পাতক্ষীর ১৫৩ ; ৫। মোয়া বা ঢেলা (ডেলা) ক্ষীর ১৫৪ ; ৬। ক্রীম (cream) বা ক্ষীরসার (বৈদেশিক) ১৫৫ ; ৭। কাষ্টার্ড (বৈদেশিক) ১৫৫।

খ। সর ১৫৬ ; ১। সর ১৫৬ ; ২। সর-পুন্নিয়া ১৫৬ ; ৩। রাবড়ী ১৫৬।

গ। ছানা (আমিষ্কা) ১৫৭ ; ১। চীজ (cheese) (বৈদেশিক) ১৫৭।

ঘ। দধি ১৫৮ ; ১। দধি ১৫৮ ; ২। ভাপা দধি ১৬০ ; ৩। শিখরিণী ১৬০ ;

ঙ। মাখন ও ঘৃত ১৬০।

প্রথম অধ্যায়
ভূষ্টাম (ভাজা বা ভুজা)

কাট খোলায় বা উত্তপ্ত বালুতে ভূষ্ট বা ভজ্জিত (ভাজা) শস্যকে 'ভূষ্টাম', 'ভাজা' বা 'ভুজা' বলা হইয়া থাকে।

শস্য অর্থে 'চাল, কলাই' আদি শস্য বুঝিতে হইবে। শস্য ভাজিতে সাধারণতঃ মেটে 'খোলা' বা হাঁড়ি অথবা লৌহ কড়াই ব্যবহৃত হইয়া থাকে। খোলায় বা কড়ায়ে অমনি বা তাহাতে পরিষ্কৃত বালু দিয়া উনানে বসাইয়া আবশ্যিকমত উত্তপ্ত করিয়া লইয়া তদুপরি তুষ সমেত বা তুষ বজ্জিত করিয়া পরিষ্কৃত শস্য ছাড়িয়া বাঁশের খিলে নিশ্চিত কুচির (কুচিঁকা) সাহায্যে নাড়িয়া শস্য ভাজিতে হয়। চট্চটা শব্দে শস্য ভজ্জিত হইয়া ফাঁপিয়া উঠে এবং ভূষ্ট শস্য হইতে তখন তুষ পৃথক হইয়া যায়। চট্চটা শব্দ নিবৃত্তি হইবা মাত্র শস্য ভাজা শেষ হইয়াছে বুঝিয়া জ্বাল হইতে খোলা নামাইয়া ফেলিয়া তৎক্ষণাৎ তদভ্যন্তরস্থ ভূষ্ট শস্য বালুসহ পূর্বে হইতে রক্ষিত মাটির ঝাঁঝরে ঢালিয়া ফেলিবে এবং কুচি দ্বারা নাড়িয়া বালু ঝাড়িয়া ফেলিবে। ঝাঁঝরের রন্ধে বালু নির্গত হইয়া নিম্নে রক্ষিত পাত্রে (সাধারণতঃ একটি মেটে সান্ধীতে) সংগৃহীত হইবে। শস্য ভূষ্ট হওয়া পর উত্তপ্ত খোলা হইতে ঝাঁঝরে ঢালিয়া ফেলিতে বিলম্ব হইলে উহা পুড়িয়া যাইবে, এ কথা স্মরণ রাখিবে। বালু ঝাড়া শেষ হইলে ঝাঁঝর হইতে ভূষ্ট শস্যগুলি কুলাতে ঢালিয়া ঝাড়িয়া তুষাদি ও বালুর লেশ হইতে পরিষ্কার করিয়া লইবে।

এই ভূষ্ট শস্য পুনঃ চূর্ণ করিতে হইলে তাহা গম-পেষা অর্থাৎ অপেক্ষাকৃত ভারি পাথরের জাঁতঃ ফেলিয়া পিষিয়া লইবে অথবা টেকিতে ফেলিয়া কুটিয়া লইবে। এক বারে সম্পূর্ণ চূর্ণিত না হইলে পুনঃ চূর্ণ করিবে। অতঃপর এই চূর্ণিত শস্য সূক্ষ্ম তারের চালুনীতে ফেলিয়া চালিয়া তাঁহার 'ফাঁকি' টুকু লইবে। ভূষ্ট শস্য-চূর্ণের এই ফাঁকিকে 'ছাত্ত' বলিয়া থাকে এবং চালুনীতে অবশিষ্ট ঝাঁকনাকে 'মলিখা' কহিয়া থাকে।

শস্য ঝাড়িতে, বাছিতে 'কুলার' প্রয়োজন হয়। ভাজিতে পোড়ান মৃৎ-খোলা বা হাঁড়ি অথবা লৌহ কড়ায়ের প্রয়োজন হয় এবং বালুকারও প্রয়োজন হয়। তৎপর ভূষ্ট শস্য হইতে বালু ঝাড়িয়া ফেলিতে পোড়ান মৃৎ-ঝাঁঝরের [সছিন্ন হাঁড়ি (১)] প্রয়োজন হয়। ঝাঁঝর বসাইতে ভগ্ন মৃৎ-হাঁড়ি বা কলসী প্রভৃতির 'কাঁথা' (২) বা এতন্নিমিত্ত বিশেষভাবে প্রস্তুত মৃৎবীটিকা (বীড়া) লাগিয়া থাকে। ঝাড়া বালু সংগ্রহ করিতে মৃৎবীটিকাকে পুনঃ মৃৎ (বা অন্য উপাদানে প্রস্তুত) সান্ধী (৩) প্রভৃতির উপর

রাখিতে হয়। এই প্রকারে সংগৃহীত বালুকা পুনরায় ভাজন হাঁড়িতে দিয়া উত্তপ্ত করিয়া পুনঃ পুনঃ শস্য ভাজা যায়। বালুকা যথেষ্ট উত্তপ্ত হইয়াছে কি না পরীক্ষা করিতে একখানি বংশ শলাকার প্রয়োজন হয়। যদিপি ঐ বংশ শলাকার ডগা উত্তপ্ত বালুকার মধ্যে প্রবিষ্ট করিয়া দিলে তাহা উপযুক্তরূপে না ধুয়ায় তবে বুঝিতে হইবে বালু তখনও যথেষ্ট তাতে নাই। আর যদি তাহা জ্বলিয়া উঠে তাহা হইলে বুঝিতে হইবে বালু অতিরিক্ত তাতিয়া গিয়াছে তখন হাঁড়ি সমেত বালুকা জ্বাল হইতে নামাইয়া ঠাণ্ডা করিয়া লইতে হইবে। বালুকা অতিরিক্ত ভাবে তাতিলে তাহাতে শস্য ছাড়িলে তাহা 'তাতিয়া' (আঁখিয়া) অর্থাৎ পুড়িয়া যাইবে। আবার বালু কম তাতিয়া থাকিলে তাহাতে শস্য ছাড়িলে তাহা আদৌ চটচটা শব্দে ভৃষ্ট হইয়া ফাঁপিয়া উঠিবে না। উত্তপ্ত বালুর উপর শস্য ছাড়িয়া নাড়িবার নিমিত্ত বাঁশ টাচিয়া একফুট পরিমিত দীর্ঘ নাতিসরু এক সূতা $1/8$ " পরিমিত পুরু কতকগুলি খিল বা কাটি বানাইয়া লইয়া গোছ করিয়া তাহার মধ্যস্থল একটুকরা সরু পাটের দড়ির দ্বারা উত্তমরূপে আঁটিয়া বাঁধিয়া লইতে হয়, ইহাকে 'কুচি' (কুর্চিকা) কহে। উত্তমরূপে পরীক্ষিত উত্তপ্ত বালুর উপর বালুর আন্দাজে শস্য ছাড়িয়া প্রথমে কুচির দ্বারা এক বার নাড়িয়া লইবার পর লৌহ 'বেড়ী'র সাহায্যে হাঁড়ির 'গলা' ধরিয়া তুলিয়া একবার ঝাঁকনি দিয়া শস্যগুলি বালুর ভিতরে প্রবিষ্ট করাইয়া দিয়া ধীরে ধীরে হাঁড়ি ঘুরাইতে (ঢলাইতে) হয়, তাহা হইলে উত্তপ্ত বালুকা শস্যের সহিত ঘনিষ্ঠভাবে (intimately) মিশিয়া যাইয়া তাহাদিগকে সমভাবে (evenly) ভঞ্জিত করিবে। নচেৎ কোন কোন শস্য-দানা আদৌ ভৃষ্ট হইবে না, কেহবা উপযুক্তভাবে ভৃষ্ট হইবে, আবার কোন কোন দানা বা তাতিয়া পুড়িয়া যাইবে। কুচির আরও কাজ আছে—তপ্ত বালুকা সহ ভৃষ্ট শস্য যখন ভাজন হাঁড়ি হইতে ঝাঁকর হাঁড়িতে ঢালিয়া ফেলা হয় তখন ঐ উহারই সাহায্যে নাড়িয়া ভৃষ্ট শস্য হইতে তপ্ত বালু পৃথক করিয়া ফেলিতে হয়, অর্থাৎ কুচির দ্বারা নাড়িলে বালুকাগুলি ঝাঁকরের ছিদ্র পথে নিচে পড়িয়া যায় এবং ভৃষ্ট শস্যগুলি তখন নির্ঝালুকা হইয়া ঝাঁকরের মধ্যে রহিয়া যায়। এইবারে পুনঃ 'কুলার' প্রয়োজন, কুলার সাহায্যে শেষ পর্য্যন্ত ভৃষ্ট শস্যকে তুষ ও বালুর লেশ হইতে ঝাড়িয়া লইতে হয়। কিন্তু কেবল ইহাতে কলাই প্রভৃতির তুষ দূর হয় না। ভৃষ্ট কলাই অপেক্ষাকৃত লঘু 'কলাই-ভাঙ্গা-জাঁতা'তে ফেলিয়া ঘুরাইয়া খোসা হইতে পৃথক করিয়া ফেলিতে হয়। ইহাতে অবশ্য ভৃষ্ট কলাইগুলি বিদল হইয়া যায়। অতঃপর পুনঃ 'কুলায়' ঝাড়িয়া দাল হইতে খোসা ঝাড়িয়া ফেলিতে হয়। ধানের বা ভুট্টার যাহার খই ভাজিলে বড় বড় হয় তাহা নির্ঝালুকা করিবার ব্যবস্থা একটু পৃথক। উহাদের খইগুলি বৃহদাকার বলিয়া তাহা আর ক্ষুদ্র মুৎ-ঝাঁকরে না ঢালিয়া বংশ-বাতা নিশ্চিত বৃহদাকার 'খই-চালায়' ফেলিয়া

ঝাড়িয়া লইতে হয়। এক এক বারে যে পরিমিত শস্য হাঁড়িতে ছাড়িয়া ভাজা যায় তাহাকে এক এক 'চার' কহে।

ভৃষ্ট শস্যকে পুনঃ চূর্ণ করিয়া 'ছাতু' বা 'সাতু' প্রস্তুত করিতে ইচ্ছা করিলে উহাকে অপেক্ষাকৃত গুরু বা 'গম-পেশা জাঁতা'য় ফেলিয়া অথবা টেকেতে কুটিয়া চূর্ণ করিয়া লইতে হয়। এই সকল ভাজার কার্যের নিমিত্ত অপেক্ষাকৃত লঘু টেকে হইলেই ভাল হয়। চূর্ণ শস্যকণাকে পুনঃ চালিবার নিমিত্ত সুক্ষ্ম তারের 'আটা-চালা-চালুনী'র প্রয়োজন করে। টেকেতে কুটিয়া শস্য চূর্ণ করিলে সাধারণতঃ একেবারে কার্য সিদ্ধ হয় না,— ছাঁকনাকে পুনঃ পুনঃ কুটিয়া ও ছাঁকিয়া লইতে হয়। এই নিমিত্ত সাতু প্রস্তুত কার্যে টেকে অপেক্ষা পাথরের গুরু জাঁতাই অধিক উপযোগী। উপবি লিখিত যন্ত্র-পাতি ছাড়া ভৃষ্ট শস্যাদি রক্ষা করিবার নিমিত্ত আরও 'ধামা', 'কাঠা', ডালা, পাকান মুৎ-হাঁড়ি বা হালি কাচের 'জারের' (Jar) বা কুস্তের প্রয়োজন হইয়া থাকে। ভৃষ্ট শস্য শুষ্ক পাকান হাঁড়িতে বা কাচের জারে ভরিয়া সযত্নে তাহার মুখ সরা ও সীপি দ্বারা বন্ধ করতঃ আর্দ্র বায়ু সম্পর্ক বর্জিত করিয়া শুষ্ক ঘরে উঠাইয়া রাখিলে বৎকাল অবিকৃত থাকে।

স্থল বিশেষে এবং আবশ্যিক অনুসারে ভাজিবার পূর্বে শস্যকে 'সিদ্ধ', 'শুকান', 'পালটান' প্রভৃতি বিবিধ প্রক্রিয়া দ্বারা 'তৈয়ার' করিয়া লইতে হয়। এই সকল প্রক্রিয়া যথাস্থানে বিবৃত হইবে। আবার সকল প্রকার শস্যের দ্বারাই কিছু সকল প্রকার 'ভাজা' প্রস্তুত হয় না, বিশেষতঃ ধান্য সম্বন্ধে এই বিধি বিশেষভাবে প্রযু্য। যথা, বরেন্দ্রে (উত্তরবঙ্গে) 'খই'র নিমিত্ত 'কনক-চূর' ধান্যই উৎকৃষ্ট বলিয়া গণ্য হয়। তদভাবে 'গজাল-গড়িয়া', 'কঁকে', 'বগা-ঝুল' প্রভৃতি ধান্যও ব্যবহৃত হইয়া থাকে। মুড়ী 'হিদে' 'কঁকে', 'ভোজন-কপূর', 'মেটে-গরল' প্রভৃতি আমন ধান্যের এবং 'পানেতি' প্রভৃতি শালি ধান্যের দ্বারা প্রস্তুত হয়।

ভাজিবার নিমিত্ত কলাই সুপক্ক এবং সুপুষ্ট হওয়া আবশ্যিক। 'পোকরা', 'চিটা', অপক্ক, অধিক শুষ্ক বা চিমড়া গোছ কলাই ভাজা ভাল হয় না।

খই (খদি)

মাটির খোলায় বা হাঁড়িতে বা লৌহ কড়ায়ে করিয়া পরিষ্কৃত বালুকা জ্বলে উঠাও। পরীক্ষা করিয়া যখন বুঝিবে বালু যথোপযুক্ত তপ্ত হইয়াছে তখন তাহাতে বালুর আন্দাজে ধান ছাড়। কুচি দিয়া নাড়। অচিরাৎ চটচটা শব্দে ফুটিয়া ধান্যগুলি ফাঁপিয়া উঠিয়া হাঁড়ির ভিতরে বালুকার উপরে লাফাইতে থাকিবে—

"এই খানি পোলা ওয়া জলে নাও ছাচে।

চিনা জুহে কামড় দিলে তুড় তুড়াইয়া নাচে ॥"—সমবাব একাদশী।

অতঃপর চটচটা শব্দের নিবৃতি হইলে তৎক্ষণাৎ কুচির সাহায্যে 'খই'গুলি

খোলা হইতে উঠাইয়া নিয়া পরিষ্কৃত গৃহ-মেঝেতে ফেলিবে এবং পশ্চাতে তাহা বাঁশের 'বাতায়' নির্মিত 'খই-চালায়' ফেলিয়া চালিয়া লইবে। এইরূপে ক্রমে ক্রমে চারে চারে আবশ্যিকীয় সমস্ত ধানের খই ভাজিয়া লইবে। ধান্য, ভুট্টা প্রভৃতি যে সকল শস্যের খই খুব বড় বড় হয় তাহা চালিবার পক্ষে এই প্রক্রিয়াই সুবিধাজনক। ছোট আকারের খই ঝাড়িবার নিমিত্ত 'খইচালায়' পরিবর্তে মেটে ঝাঁঝরই ব্যবহার্য। খইচালায় চালিবার সময় বালুর সহিত তুষণ ঝাড়া হইয়া যায়। যদি তাহা সম্পূর্ণ না হয় তবে পুনঃ কুলায় করিয়া ঝাড়িয়া লইবে।

বরেন্দ্রে 'বনকচূর' ধানেরই উৎকৃষ্ট খৈ হইয়া থাকে, কিন্তু 'গজালগড়িয়া', 'কৈকে', 'বগা-ঝুল' প্রভৃতি ধান্যও খই প্রস্তুতের অনুকূল। ধান্য ছাড়া জনার বা ভুট্টার খৈ বড় বড় হইয়া থাকে। জোয়ার বা দেবধান (Andropogon Sorghum), চিনা বা খেরাচ (Panicum miliaceum), ভেঁট বা টেপ (নাল বা সাঁফলার টেড়ী) বীজ প্রভৃতির খৈও এই প্রকারে ভাজিবে। খয়েন ধান পুরাতন করিয়া খই ভাজিবার পূর্বে এক রাত্রি নীহারে মেলাইয়া রাখিয়া তাহার খই ভাজিলে ভাল হয়।

খইর দ্বারা 'মুড়কী' হয় বলিয়া খইর বিশেষ প্রয়োজনীয়তা। খইর 'মোয়া' ও 'লাড়ু' হয়। মাছের কাঁটা-মুড়াদি যোগে খয়ের ঘন্ট প্রস্তুত হইতে পারে। ('বরেন্দ্র রন্ধন' ১৩২ পৃ. দেখ)।

দুখে খই ভিজাইয়া তৎসহ সুপক্ব কদলী এবং আম ও কাঁটাল প্রভৃতির রস মাখিয়া খাইতে ভাল। খেরাচের খই বা 'হমন' এই নিমিত্ত প্রসিদ্ধ।

চাউল ভাজা

'আতপ', 'উষণ' উভয়বিধ ভেদে প্রায় সকল প্রকার চাউলেই 'চাউলভাজা' প্রস্তুত হইতে পারে। আতপ চাউল ভাজিলে তেমন ফুলে না কিন্তু উষণ চাউল বেশ ফুলিয়া থাকে ; কিন্তু 'মুড়ীর' ন্যায় চাউল-ভাজা কদাপি ফুলিবে না বা মুচমুচে হইবে না। কথায় বলে, 'খেতে ভাল চা'ল ভাজা, দেখতে ভাল মুড়ী'। চাউল ভাজা সরল হাঁড়ি করিয়া বালু জ্বালে চড়াও। আবশ্যিক মত বালু তাতিলে চাল ছড়। কুচি দিয়া নাড়। চট্চটা শব্দে চাউল ভাজা হইয়া শেষ হইলে তৎক্ষণাৎ হাঁড়ি ধরিয়া বালু সমেত উহা ঝাঁঝরে ঢালিয়া ফেল। কুচি দ্বারা নাড়িয়া বালু ঝাড়িয়া ফেলিয়া লও। পরে কুলায় ঝাড়িয়া পরিষ্কার কর।

চাউল ভাজার চূর্ণে 'লাড়ু' প্রভৃতি প্রস্তুত হইয়া থাকে। এই নিমিত্ত চাউল-ভাজা গুরু জাঁতায় পিষিয়া বা টেঁকিতে কুটিয়া লইয়া সূক্ষ্ম চালুনীর দ্বারা ছাঁকিয়া তাহার 'ফাঁকি'টুকু লইবে। চালুনীতে 'ছাঁকনা' যাহা অবশিষ্ট রহিবে তাহাকে 'মলিখা' বলে।

মলিখাও খাওয়া চলে, জলে ভিজাইয়া নরম করিয়া লইয়া তেল, নুন, কাঁচা লক্ষা অথবা গুড় বা চিনি যোগে উহা খাইতে হয়।

মুড়ী

‘মুড়ী’ ভাজাই কিছু হাস্যাম। খই ভাজায় যেমন ধান্য এবং চাউলভাজায় যেমন শুধু চাউল কোনও বিশেষ প্রকার প্রক্রিয়া না করিয়া অমনি উতপ্ত বালুতে ছাড়িয়া ভাজা যায়, মুড়ী ভাজা সেরূপ সরলভাবে চলে না। ইহার নিমিত্ত বিশেষ প্রকারের ধান্য লাগে এবং বিশেষ প্রক্রিয়া দ্বারা তাহা তৈয়ার করিয়া লইয়া তবে ভাজিতে হয়। বরেন্দ্রে ‘হিদে’, ‘কৈকে’, ‘ভোজন-কর্পুর’, ‘মেটে-গরল’ প্রভৃতি আমন এবং ‘টেকি-শালি’, ‘হরিদা-জাওন’, ‘পানেতী’ প্রভৃতি শালি (রোপা) ধান্যের মুড়ী উত্তম হইয়া থাকে।

একটা বড় গোছের মেটে হাঁড়ি করিয়া জল লও। তাহাতে ধান ছাড়িয়া জ্বালে বসাও। ধানের উপর আসুল চারেক জল থাকা চাই। ধানগুলি সুপরিষ্কৃত হওয়া আবশ্যিক, অর্থাৎ তাহার ধূলা, ময়লা এবং পোকরা (পোকা খাওয়া), চিটা প্রভৃতি ঝাড়িয়া বাছিয়া লওয়া প্রয়োজন। অর্ধ-সিদ্ধ কর। উত্তাপে জল উৎলাইয়া (বন্ধাইয়া) উঠিয়া ধানগুলি ঈষৎ নরম হইলে জ্বাল হইতে নামাইয়া লও। জলে এই প্রকারে অর্ধ-সিদ্ধ করার পারিভাষিক নাম ‘বন্ধান’। অতঃপর এই বন্ধান ধান ২৪ ঘণ্টা মত একটি মেটে গামলা বা ‘চাড়ী’তে করিয়া অপেক্ষাকৃত শীতল জলে ভিজাইয়া রাখ। এই প্রক্রিয়ায় বন্ধান ধানগুলি আরও জল শুষিয়া ফুলিয়া উঠিবে। অতঃপর মেটে হাঁড়িতে করিয়া ঐ আর্দ্র ধানগুলি—জল নিষ্কড়াইয়া লইয়া—জ্বালে উঠাইয়া ‘ভাপাও’। যখন দেখিবে ভাপে ধানগুলির খোলার (তুবের) সীতি ফাটিয়া গিয়াছে তখন নামাইয়া ফেলিবে। এই সময় দুই চারিটা ধান লইয়া দাঁতের নিচে ফেলিয়া চাপিয়া দেখিবে তাহা চিমড়াপানা হইয়াছে কিনা। ভাপান ঠিকমত হইলে চিমড়াপানা বোধ হইবে; কম থাকিলে শক্ত ঠেকিবে, তখন পুনঃ ঈষৎ ভাপাইয়া লইবে। আবার যাহাতে ‘তাক’ অপেক্ষা অতিরিক্ত ভাপান না হয় তৎপ্রতিও লক্ষ্য রাখিবে। অতঃপর ভাপান ধানগুলি পরিষ্কৃত পাকা বা গোময়লিগু কাঁচ মেঝেতে ঢালিয়া মেলাইয়া দিয়া রৌদ্রে শুকাইয়া লইবে। ইত্যাকারে প্রস্তুত শুষ্ক ধানকে ‘মুড়ীর ধান’ কহে। ইহা যত্নে হাঁড়ি করিয়া শুষ্ক ও শীতল স্থানে রাখিয়া দিলে অনেকদিন পর্য্যন্ত অবিকৃত থাকিবে।

আবশ্যিক মত এই ধান লইয়া অপেক্ষাকৃত লঘু টেকিতে ভানিয়া পরে কুলায় ঝাড়িয়া তুষ হইতে চাউল পৃথক করিয়া লইলে ‘মুড়ীর চাউল’ প্রস্তুত হইবে। অতঃপর ঈষৎ নুন-জল সহ এই চাউল কাটখোলায় একটু ভাজিবে—‘উষণইবে’। লাল্চে হইলে নামাইয়া গরম গরম অবস্থাতেই চাউল ভাজার নিয়ম অনুসারে হাঁড়িতে উত্তপ্ত

বালুর উপর ভাজিয়া কাঁঝরে ফেলিয়া ও পশ্চাৎ কুলায় ঝাড়িয়া বালু পরিষ্কার করিয়া লইবে। চাউল-ভাজা অপেক্ষা 'মুড়ী' বেশ মুড়মুড়ে ও ফোঁপর হইবে।

জলীয় বায়ু স্পর্শে মুড়ী শীঘ্র নুইয়া যায় এই নিমিত্ত উহা সময়ে 'পাকান' হাঁড়ি বা শুষ্ক কাচের জারে (glass jar) বা কুন্তে রাখিয়া উত্তমরূপে মুখ বন্ধ করতঃ শুষ্ক ঘরে উঠাইয়া রাখিতে হয়।

তেল, নুন দিয়া মাখিয়া কাঁচা লঙ্কা যোগে বা চিনি ও ঘৃত দিয়া মাখিয়া টাটকা মুড়ী খাওয়া হয়। নোনতা মাখা মুড়ীর সহিত ছোট পেঁয়াজ, কচি শশা, কাঁঠাল-বাঁচি পোড়া বা ভাজা, চীনা বাদাম ভাজা প্রভৃতি একত্রে খাইতে ভাল।

চিড়া ভাজা

অশ্মদেশে 'চিড়া' একটি প্রধান খাদ্য। ইহা যত্নে রাখিলে বহুকাল অবিকৃত থাকে এবং আবশ্যিক মত কাটখোলায়, ঘূতে বা তেলে ভাজিয়া অথবা অমনি জলে ভিজাইয়া রাখিয়া নরম হইলে শুড় প্রভৃতি মিষ্ট দ্রব্য যোগে অথবা তৎসহ আরও দধি বা দুগ্ধ মিশাইয়া লইলে তদ্বারা চমৎকার 'ফলাহার' করা চলে।

বরেন্দ্রে সরু ধানে অতি উৎকৃষ্ট মিহি চিড়া প্রস্তুত হইয়া থাকে। সচরাচর অবশ্য মোটা 'আমন' ধানের চিড়াই অধিক প্রচলিত। মুড়ীর ধানের ন্যায় চিড়ার ধানও বিবিধ প্রক্রিয়ার দ্বারা প্রস্তুত করিয়া লইতে হয়। মুড়ীর ধানের ন্যায়ই উহা প্রথমতঃ ঝাড়িয়া বাছিয়া ধূলা, ময়লা, অপক্ক, পোকরা ও চিটাখান্য প্রভৃতি হইতে পরিষ্কার করিয়া লইবে। তৎপর তাহা একটা বড় মেটে হাঁড়ি করিয়া জলের সহিত জ্বাল দিয়া বন্ধাইবে বা অর্দ্ধ-সিদ্ধ করিবে,—হাঁড়িতে ধানের উপর জল চারি অঙ্গুলি রাখিবে। মুড়ীর ধান্য অপেক্ষা চিড়ার ধান্য অধিক বন্ধাইতে হইবে। যখন দেখিবে ধানের খোলার সীতি ফাটিয়া গিয়াছে তখন দুই চারিটা ধান উঠাইয়া লইয়া দাঁতের নিচে ফেলিয়া চাপিয়া দেখিবে চিমড়াপানা ঠেকে কিনা। চিমড়াপানা ঠেকিলে বন্ধানের তাক ঠিক হইয়াছে বুঝিয়া জ্বাল হইতে নামাইয়া ফেলিবে।

অতঃপর ২৪ ঘণ্টা মত ঐ বন্ধান ধান মেটে গামলা বা চাড়ীতে করিয়া ভিজাইয়া রাখিবে। তৎপর এক এক বারে দুই তিন মুঠা পরিমিত ধান উঠাইয়া লইয়া কাটখোলায় ভাজিবে—'উকগইবে'। এই সময় ক্রমাগত কুচি দিয়া ধান নাড়িতে থাকিবে যেন সকল ধান সমানভাবে তাপ পায়। তাপে ধানের জল শুকাইয়া গিয়া দুই চারিটা ফুটিয়া উঠিতে থাকিলে নামাইয়া টেকিতে ফেলিয়া কুটিতে থাকিবে। অনুমান দশ পনের মিনিট ধরিয়া কুটিলেই ধানগুলি খেঁেলাইয়া গিয়া চেপটাইয়া যাইবে। এই চেপটান ধানগুলি তখন টেকির 'গড়' হইতে উঠাইয়া কুলার সাহায্যে ঝাড়িয়া তুষ

হইতে পৃথক করিয়া লইলেই 'চিপটক' বা 'চিড়া' প্রস্তুত হইল। দশ সের ধানে সাত সের মত চিড়া প্রস্তুত হয়।

টেকিতে 'চিড়াকুটা' কার্যে ৪ জন লোকের প্রয়োজন হয়। একজন ক্রমাগত আর্দ্র ধান্যগুলি দুই তিন মুঠা পরিমাণে তুলিয়া লইয়া জল নিস্কাইয়া ফেলিয়া কাট-খোলায় উষ্ণহইবে। দ্বিতীয় ব্যক্তি ঐ উষ্ণন ধান্য টেকির গড়ে ফেলিবে ও 'পাড়' দিবার সময় 'পালটাইয়া' দিবে এবং পাড়ে চিড়া প্রস্তুত হইলে গড় হইতে তাহা উঠাইয়া ফেলিবে এবং বাকী দুইজন ক্রমাগত টেকিতে 'পাড়' দিতে থাকিবে। চিড়া প্রস্তুত হওয়ার পর যদি তাহা 'গড়' হইতে উঠাইয়া লওয়া না হয় তবে অধিক পেষণে চিড়া গুলি গুঁড়া গুঁড়া হইয়া যাইবে।

চাউল-ভাজা, মুড়ী প্রভৃতির ন্যায়ই চিড়াও হাঁড়িতে করিয়া উত্তপ্ত বালুর উপর ভাজিতে হয়। কিন্তু শুধু ঝাঁঝরে ঝাড়িলে উহা বালু পরিষ্কার করা যায় না, কেননা চিড়া-ভাজা শুষ্ক (porous) হওয়া প্রযুক্ত ভাজিবাব কালে তন্মধ্যে বালুকণা প্রবিষ্ট হইয়া যায়। এই নিমিত্ত উহা পুনঃ চালুনীতে চালিয়া ও পশ্চাৎ ডলিয়া সাফ করিয়া লইতে হয়। অতঃপর পাকান হাঁড়িতে বা কাচ কুন্তে ভরিয়া উত্তমরূপে তাহার মুখ বন্ধ করিয়া শুষ্ক ঘরে উঠাইয়া রাখিতে হয়।

চিনির মুড়কী যোগে চিড়া-ভাজা বরেন্দ্রের পল্লী বালক-বালিকাদের একটি প্রসিদ্ধ প্রাতরাশ। নুন, তেল যোগেও চিড়া-ভাজা একটু উত্তম জল খাবার। বালুতে না ভাজিয়া উতপ্ত ঘূতে বা তৈলে শুকনা লক্ষা ফোড়ন দিয়াও চিড়া ভাজা যায়। অপর পাঁচ রকম ভাজা বিশেষতঃ চীনা বাদাম ভাজা ও কলাই-ভাজার সহিত ইহা একত্রে খাইতে ভাল।

গুড়ের সহিত জ্বাল দিয়া চিড়া ভাজার 'মোয়া' বা 'চাক' প্রস্তুত হয়।

বিহারে শিলাওর কাঁচা ধানের চিড়া বিখ্যাত।

কলাই ভাজা

নূতন সুপুষ্ট কলাই ভাজাই ভাল হয়, পুরাতন, অধিক শুষ্ক, পোকরা, চিটা প্রভৃতি নিকৃষ্ট কলাই ভাজা ভাল হয় না। সাধারণতঃ ছোলা ও মটরই ভাজিয়া খাওয়া যায়। মুগ, মাষ, অরহর, বোরা ও পাকা শিমের বীজও এই প্রকারে ভাজা হইয়া থাকে বটে কিন্তু তাহার ডাল রাখিয়া খাওয়া হয়, অমনি খাওয়া হয় না। ছোলা ও মটর আবার ভাজিয়া রাখা হয় না।

ছোলা ও মটর লইয়া ভাজিবার পূর্বেদিন জলে ধুইয়া পরিষ্কৃত মেঝের উপর মেলাইয়া শুকাইয়া লও। পর দিবস উহা টেকিতে ফেলিয়া লঘু ভাবে পাড় দিয়া লইয়া কুলায় ঝাড়িয়া পরিষ্কার করিয়া লও। হাঁড়িতে বা কড়ায়ে বালু রাখিয়া জ্বালে

চড়াও। বালু তাতিলে কলাই ছাড়। বালু যথোপযুক্ত তাতিয়াছে কি না তাহার 'তাক' ঠিক করিবার নিমিত্ত একটি বাঁশের নাতি-বৃহৎ কাটির ডগা তপ্ত বালুতে গুঁজিয়া দিয়া দেখিবে যদি তাহা হইতে ধূয়া বাহির হয় তবে তাপ ঠিক হইয়াছে বুঝিতে হইবে। তাহা জ্বলিয়া উঠিলে তাপ অতিরিক্ত হইয়াছে বুঝিবে এবং ভালরূপ না ধূয়াইলে তাপ কম আছে বুঝিবে। তাপ অধিক হইলে তাহাতে কলাই ছাড়িলে পুড়িয়া যাইবে এবং তাপ কম থাকিলে তাহাতে কলাই ছাড়িলে ভাজাই হইবে না। বালু যথোপযুক্ত তাতিয়াছে বুঝিলে তাহাতে কলাই ছাড়িবে (বলা বাহুল্য এক এক প্রকার কলাই এক একবারে ভাজিবে এবং হাঁড়িরও বালুর পরিমাণ অনুসারে কলাইর পরিমাণ নির্দেশ করিবে। এককালে যতটা কলাই একবারে ভাজা চলে তাহাকে এক চার কহে)। কুচি দিয়া নাড়িয়া কলাই বালুর মধ্যে প্রবিষ্ট করিয়া দিয়া (কুচি রাখিয়া) বেড়ী দ্বারা হাঁড়ির কাঁধা ধরিয়া তুলিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া (বা ঢুলাইয়া ঢুলাইয়া) ভাজ। চট্চটা শব্দে কলাই গুলি ভুষ্ট হইয়া ফুলিয়া উঠিবে। চট্চটা শব্দের নিবৃত্তি হইবা মাত্র ভাজা শেষ হইয়াছে বুঝিয়া তৎক্ষণাৎ তাহা বালু সমেত ঝাঁঝের ঢালিয়া ফেলিবে। অতঃপর হাঁড়ি রাখিয়া পুনঃ কুচি লইয়া নাড়িয়া ঝাঁঝেরের ছিদ্র পথে বালু নির্গত করিয়া দিবে। অতঃপর ঝাঁঝের হইতে ভুষ্ট কলাই গুলি একখানা ছালা (মোটো চট—gunny)-র উপর ঢালিয়া ফেল এবং ছালার অপর অংশ দ্বারা তাহা আচ্ছাদন পূর্বক শিলাখণ্ডের সাহায্যে উপরে ডলিয়া ভুষ্ট কলাই গুলির খোসা ছাড়াইয়া ফেল। অবশেষে কুলার সাহায্যে ঝাড়িয়া ভুষ্ট কলাইগুলি অবশিষ্ট বালু ও খোসা হইতে পৃথক করিয়া লও। পাথরের লঘু জাঁতায় ঘুরাইয়াও এই প্রক্রিয়া সম্পন্ন করিতে পার। যথোপযুক্ত ভাজা হইলে ভুষ্ট কলাইগুলি শেষ পর্য্যন্ত বি-দল হইবে এবং সুন্দর 'মুচমুচে' হইবে। নচেৎ 'কিরকিরে' (gritty) হইবে, পুরাতন নিকৃষ্ট কলাই ভাজিলেও তাহা কিরকিরে হইয়া থাকে।

ভুষ্ট কলাই নুন, তেল, কাঁচা লঙ্কা দিয়া মাখিয়া অমনি বা চাউল, মুড়ী বা চিড়া ভাজা যোগে খাইতে হয়। বলা বাহুল্য মুড়ী প্রভৃতির ন্যায় ইহাও পাকান হাঁড়ি বা কাচ কুন্ডে ভরিয়া উত্তমরূপে তাহার মুখবন্ধ করিয়া শুষ্ক ঘরে রাখিলে তবে ভাল থাকে।

গুড়ের সহিত একত্রে জ্বাল দিয়া ভুষ্ট কলাইর মোয়া বা চাক প্রস্তুত হইয়া থাকে।

টেকেিতে অথবা ময়দা-পেষা গুরু জাঁতাতে পিষিয়া ও পশ্চাৎ তাহা সুক্ষ্ম 'আটা-চালা' চালুনীতে ছকিয়া লইলে ভুষ্ট কলাইর ছাতু প্রস্তুত হইবে।

ফুট-কলাই ভাজা

চৈত্র মাসে নূতন মটর কলাই উঠিলে—মাঠ হইতে কলাই উঠাইয়া যখন 'খোলায়' স্তম্ভীকৃত করিয়া রাখা হয় তখন, তন্মধ্য হইতে অসম্পূর্ণ-পক্ক কলাই বাছিয়া লও

(এই অসম্পূর্ণ-পক্ক কলাই সাধারণতঃ কলাই ঝাড়িবার সময় নিচে পড়িয়া থাকে)। কাপড়ে ডলিয়া তাহার খোসা পাংলা করিয়া ফেল। উপরিউক্ত বিধানে হাঁড়ি করিয়া উত্তপ্ত বালুতে ভাজিয়া ঝাঁঝেরে বালু ঝাড়িয়া লও। পরে ছলায় ফেলিয়া ডলিয়া অবশিষ্ট বালু হইতে পৃথক করিয়া ফেল। এগুলি আর বি-দল হইবে না বা ইহার খোসা উঠিয়া যাইবে না,—ভুষ্ট হইয়া ইহার গাত্র কেবল ফাটিয়া ফাটিয়া যাইবে।

তেল, নুন, কাঁচা লঙ্কা যোগে অমনি বা চাউল, চিড়াদি ভাজার সহিত খাইবে।

চানাচুর

সুপুষ্ট দেখিয়া 'নুতন' ছোলা বা চানা লও। সমস্ত রাত্রি জলে ভিজাইয়া রাখ। পরদিন ভিজিয়া বেশ ফুলিয়া উঠিয়াছে দেখিলে টেকিতে লঘুভাবে পাড় দাও অথবা পাটার উপর রাখিয়া শিলা দ্বারা ঝেংলাইয়া লও। ভিজিয়া উপযুক্তরূপে নরম না হওয়া বুঝিলে ঈষৎ ভাপাইয়া লইবে। পাড়ে চানাগুলি ঝেংলাইয়া চিপটাইয়া গেলে তাহাতে নুন, হলুদ ও লঙ্কাবাটা (বা গোলমরিচ বাটা) মাখ। ঈষৎ জলের সাহায্যে মাখিলে মাখা সুবিধাজনক হইবে। অতঃপর মেঝেতে মেলাইয়া দিয়া শুকাইয়া লও। কাটখোলায় বা লৌহ কড়ায়ে করিয়া জ্বালে উঠাইয়া মুচুমুচে করিয়া ভাজ।

বাদাম ভাজা

বাদাম, পেস্তা, আখ্রোট (Walnut), কাঁটালবীচি, প্রভৃতির খোলা (shell) ভাজিয়া বীজ লইয়া জলে ধুইয়া পশ্চাৎ শুকাইয়া লও। চাউল বা কলাই ভাজার বিধানে হাঁড়ি করিয়া উত্তপ্ত বালুতে ভাজ। হিজলী ও চিনাবাদাম খোলা সমেত ভাজিবে। পরে ঝাঁঝেরে ফেলিয়া বালু ঝাড়িয়া লইয়া পুনঃ তাহা ছলায় ফেলিয়া শিলাখণ্ডে ডলিয়া অবশিষ্ট শিলাখণ্ডে বালু ও খোসা হইতে পৃথক করিয়া লইবে। কুলায় ঝাড়িয়া পরিষ্কার করিয়া লও।

পোস্ত-দানা ভাজা

পোস্তদানা, তিল, মশিনা প্রভৃতি ঝাড়িয়া বাছিয়া পরিষ্কার করিয়া লইয়া শুধু কাটখোলায় বা লৌহ কড়ায়ে করিয়া জ্বালে উঠাইয়া ভাজিয়া লও। পরে ছলায় ফেলিয়া শিলাখণ্ডে ডলিয়া খোসা ছাড়াইয়া কুলায় ঝাড়িয়া পরিষ্কার করিয়া লও।

চাউল, কলাই প্রভৃতি ভাজার সহিত মিশাইয়া খাইতে হয়।

ছাত্ত (শব্দু)

উপরে 'কলাই ভাজার' অন্দরে ভুষ্ট কলাইর 'ছাত্ত' কিরূপে প্রস্তুত করিতে হয়

প্রসঙ্গক্রমে লিখিত হইয়াছে। যব, গম, যই (oat) প্রভৃতি শস্যেরও প্রায় ঐ উপায়েই ছাতু প্রস্তুত হইয়া থাকে।

সুপক্ক যব বা গম লইয়া তাহার ধুলা, ময়লা, চিটা ও পোকরা প্রভৃতি বাছিয়া পরিষ্কার করিয়া ফেল। জলে ধোও। জল নিঙড়াইয়া ফেলিয়া টেকির গড়ে ফেলিয়া লঘু ভাবে পাড় দাও। অন্ততঃ এতটা শস্য লইতে হইবে যাহাতে গড়টি সম্পূর্ণরূপে ভরিয়া যায় নচেৎ পাড় দিবার সুবিধা হয় না। অল্প শস্য গড়ের তলায় পড়িয়া থাকে সুতরাং পাড় দিলে তাহা চূর্ণ হইয়া যাইবার আশঙ্কা থাকে। আর্দ্র শস্যকে এইরূপে লঘুভাবে টেকিতে পাড় দেওয়ার পারিভাষিক নাম 'পাল্টান'। পাড়ে শস্যের খোলা (তুষ) উঠিয়া যাওয়া বুঝিলে গড় হইতে উঠাইয়া কুলায় ঝাড়িয়া তুষ হইতে পৃথক করিয়া ফেল। অবশ্য ইহাতে সমস্ত তুষ পৃথক হয় না, তবে অনেকটা হয় এবং ধুলা ময়লাদি যাহা অবশিষ্ট থাকে তাহা পরিষ্কার হয়। অতঃপর খই প্রভৃতি ভাজার নিয়মে হাঁড়িতে করিয়া উত্তপ্ত বালুকায় ভাজ এবং ভূষ্ট শস্য ঝাঁঝের ঢালিয়া তাহার বালু ঝাড়িয়া ফেল, এবং পশ্চাতে পুনঃ তাহা আবশ্যিক হইলে ছালায় ডলিয়া বা জাঁতায় পিষিয়া বা টেকিতে লঘুভাবে পাড় দিয়া তৎপর কুলায় ঝারিয়া অবশিষ্ট বালু, তুষ ও খোসা প্রভৃতি হইতে পৃথক করিয়া লও। অতঃপর ময়দা ভাঙ্গা গুরু জাঁতায় বা টেকিতে রীতিমত ভাবে পিষিয়া বা পাড় দিয়া এই ভূষ্ট শস্য এককালে চূর্ণ করিয়া ফেল। চূর্ণ লইয়া সুক্ষ্ম 'আটা-চালা' চালনীতে করিয়া ছাঁক। ফাঁকটুকুকে 'ছাতু' এবং চালনীতে অবশিষ্ট ছাঁকনাকে 'মলিখা' বলে। প্রায় দেখা যায় ভূষ্ট শস্য একেবারে সম্পূর্ণ চূর্ণ হয় না, এই নিমিত্ত মলিখা আবার জাঁতায় বা টেকিতে চূর্ণ করিতে হয়। এবং পশ্চাৎ তৎ চূর্ণ পুনঃ চালনীতে ছাকিয়া লইতে হয়। তথাপি মলিখা অবশিষ্ট থাকে, কেননা শস্য ভূষ্ট হইলেও খোলা সম্পূর্ণ পৃথক করা যায় না। তুষ বিশিষ্ট এই মলিখা এই নিমিত্ত চাউল ভাজায় মলিখার ন্যায় মনুষ্যের খাদ্যরূপে ব্যবহার করা হয় না, উহা গৃহপালিত গবাদি পশু, পক্ষীকে খাইতে দেওয়া হয়।

অপরাপর ভূষ্টানের ন্যায় পাকান হাঁড়ি বা কাচ কুণ্ডে ভরিয়া উত্তমরূপে মুখ বন্ধ করিয়া শুষ্ক ঘরে রাখিয়া দিলে ছাতু অনেককাল অবিকৃত থাকিবে।

জলে মাখিয়া তেল, নুন, কাঁচালঙ্কা সহ ছাতু খাইতে হয়। দধি, গুড় এবং ইচ্ছা করিলে তৎসহ পক্ক কদলী বা আম, কাঁটাল প্রভৃতির দর (রস) দ্বারা মাখিয়া খাইতে ছাতু উপাদেয়। গৃত এবং চিনি অথবা গুড়যোগে ছাতুর উত্তম লাডু প্রস্তুত হইয়া থাকে।

পশ্চিমাঞ্চলে ছাতু একটি প্রধান খাদ্যরূপে পরিগণিত হয়।

অপরাপর শস্য, যথা ভুট্টা, জোয়ার, চিনা, কাউঙ বা কঙ্গু (millets) প্রভৃতিরও এই প্রকারে ছাতু প্রস্তুত করা যাইতে পারে।

দ্বিতীয় অধ্যায় মোরক্বা

সুপরিষ্কৃত চিনির রসে পূর্বে অর্দ্ধ-সিদ্ধ কন্দ-মূল-ফল পুনঃ অন্নাধিক সিদ্ধ করিয়া লইলে 'মোরক্বা' প্রস্তুত হইবে।

মোরক্বা সম্বন্ধে প্রস্তুত করিয়া পাকান হাঁড়ি বা কাঁচ-কুম্ভ বা কুপ প্রভৃতিতে বন্ধ করিয়া রাখিলে বহুকাল অবিকৃত থাকে। এই নিমিত্ত চিনি ও তাহার 'রস' যতটা সম্ভব পরিষ্কৃত অর্থাৎ 'গাদ' (ময়লা)-বর্জিত হওয়া আবশ্যিক। রসে গাদ থাকিয়া গেলে মোরক্বা শীঘ্র মাতিয়া বা পচিয়া উঠিয়া নষ্ট হইয়া যায়। তজ্জন্য সাফ চিনি ও নিশ্মল জল লইবে এবং তাহাদের মিশ্রণে প্রস্তুত রস বা সেরা জ্বাল দিবার সময় যে গাদ নির্গত হইবে তাহা যতটা সম্ভব সম্বন্ধে ছাকিয়া উঠাইয়া ফেলিবে।

সকল প্রকার কন্দ, মূল, ফলেরই মোরক্বা প্রস্তুত করা যায় না। অধিক জলীয় ভাগ বিশিষ্ট ফল বা যে সকল ফলের শস্য কোমল তাহা বর্জিত হয়,—পুরু-শস্য বিশিষ্ট (firm fleshed) ফলাদিই গ্রহণীয়। ফলাদি বিশেষে এবং তদ্বারা প্রস্তুত মোরক্বার আবশ্যিকানুসারে চিনির ভাগের ও পাকের তারতম্য হইয়া থাকে, মোরক্বা বিশেষে চিনির রস পাংলা রাখিয়া, গাঢ় করিয়া অথবা শেষ পর্যন্ত এককালে শুকাইয়া চড়চড়ে করিয়া লইয়া পাক শেষ করা হয়। ফলাদি রক্ষার নিমিত্ত পাকে রস পাংলা রাখা হয়, সাধারণ দেশী মোরক্বায় বা বৈদেশিক 'জাম', 'জেলি' প্রভৃতিতে রস গাঢ় করা হয় এবং বৈদেশিক Crystalized বা Candied fruits এ রস এক কালে শুকাইয়া চড়চড়ে করিয়া ফলাদির গায়ে চিনি লাগাইয়া দেওয়া হয়। অধিকক্ষণ বা অধিক আঁচে জ্বাল দিলে রস সাধারণতঃ লালচে (Carbonized) হইয়া যাইবার আশঙ্কা থাকে এই নিমিত্ত যে সকল ক্ষেত্রে তাহা নিবারণ করা আবশ্যিক হয় তৎক্ষেত্রে রসে ফল সিদ্ধ হওয়া মাত্র জ্বালের আঁচ মন্দা করিয়া দিয়া ধীরে ধীরে রসের জলীয় ভাগ শুকাইয়া লইতে হয়। ফল একছের রসে ছাড়িলে জ্বালে শক্ত হইয়া যায়, এই জন্য ফলাদি পূর্বে শুধু জলে অর্দ্ধ-সিদ্ধ করিয়া লইয়া পরে রসে ছাড়িয়া পাক করিতে হয়।

এই অধ্যায়ে দেশীয় মোরক্বার সহিত সাধারণ গৃহস্থের পক্ষে সাধ্য বৈদেশিক ফল রক্ষা প্রণালী এবং জাম (jam), ও জেলি (jelly) প্রভৃতির প্রস্তুত প্রণালী সংক্ষিপ্তভাবে বিবৃত হইল।

ক : দেশীয় মোরব্বা কাঁচা আমের মোরব্বা

ডাগর দেখিয়া (অর্থাৎ যে কাঁচা আমের আঁটি কেবল দঢ়াইয়াছে অথচ আম পাকে নাই) আম লও। যে সকল আমে অধিক আঁশ জন্মে বা যাহা পাকিলেও অল্পস্বাদ বিশিষ্ট হয় তাহা বর্জন কবাই শ্রেয়। সাবধানে খোসা 'বিনাইয়া' ফেল। খোসাতে কস (tannin) থাকে সুতরাং খোসার লেশ থাকিলে মোরব্বার স্বাদ 'কসো' হইবে। আধখানা করিয়া লম্বালম্বিভাবে কুট। ভিতরে কুএগতেও কঁস থাকে। তাহাও সুতরাং বর্জনীয়। সোডা (Bi-carbonate of Soda) বা চূণের জলে আশ্র-খণ্ড-গুলি অর্ধ-সিদ্ধ কর। আমের অল্পত্বের অনুপাতে সোডা বা চূণের ভাগেরও কম বেশী হইবে। অর্ধ-সিদ্ধ আশ্র-খণ্ডগুলি একখানা ঝাঁকায় ঢালিয়া তাহার জল ঝরাইয়া লও। অতঃপর কড়ায়ে জল উঠাইয়া সুপরিষ্কৃত চিনি ছাড়। একসের আমে এক হইতে দুই সের হিসাবে চিনি লাগিবে। তবে আমের অল্পত্বের অনুপাতে চিনির পরিমানও কম বেশী হইবে। জ্বাল দাও। চিনি গলিয়া রস ফুটিতে থাকলে যে গাদ ভাসিয়া উঠিবে তাহা ছকিয়া উঠাইয়া ফেল। প্রয়োজন বোধ করিলে অল্প দুধ-জল মিশাইয়া নাড়িয়া লইবে, তাহা হইলে সমস্ত গাদ নির্গত হইয়া ভাসিয়া উঠিবে। অতঃপর পরিষ্কৃত রস জ্বালে গাঢ় হইয়া পিছল পিছল হইলে তাহাতে অর্ধ-সিদ্ধ আশ্র-খণ্ড গুলি ছাড়িবে। কসো আম হইলে লোহার কড়াইর পরিবর্তে মাটির বা পাথর-কলাই-করা লোহার পাত্রে (হাঁড়িতে) জ্বাল দিবে। আম টক বলিয়া পিতলের কড়াইও বর্জনীয়। জ্বালে রস শুকাইয়া বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

আমলকী, হরিতকী, আনারস এবং অপরবিধ কসো ও অল্পস্বাদ বিশিষ্ট ফলাদির মোরব্বা এই প্রকারে পাক করিবে।

বেলের মোরব্বা

কাঁচা বেলের খোলা 'হাত-দা' দিয়া ভাসিয়া উঠাইয়া ফেলিয়া ভিতরের শস্য গোটা বাহির করিয়া লও। দুই আঙ্গুল পুরু চাকা চাকা করিয়া কুট। কাঠির সাহায্যে এইসময় আঠা উঠাইয়া ফেল। ঈষৎ ভাপ দিয়া ঝাঁকায় ফেলিয়া জল ঝরাইয়া দাও। এক্ষণে কড়াতে জল দিয়া চিনি ছাড়িয়া জ্বাল দাও। ৮টা নাতিবৃহৎ বেলে ১৩ তিন সের হিসাবে চিনি লাগিবে। রসের গাদ কাটিয়া পরিষ্কার হইলে যখন তাহা জ্বালে ঘন হইয়া পিছল পিছল হইবে তখন অর্ধ-সিদ্ধ বেল-খণ্ডগুলি ছাড়িবে। রস গাঢ় ও বেল সিদ্ধ হইয়া গদগদে গোছ হইলে নামাও।

কুমড়ার মোরব্বা

সুপক্ক পুরু-কুমড়া কাটিয়া তাহার টোচা ও 'বুকা' (বাঁচি বিশিষ্ট শস্য্যাংশ) বিনাইয়া ফেল। অতঃপর তাহার শিরা ফেলিয়া ঈষৎ লম্বা ছাঁদে ডুমা ডুমা খণ্ডে কুটিয়া লও। একখানা সুচাল বাঁশের খিলের সাহায্যে কুমড়া-খণ্ডগুলির বুকের দিকে খোঁচাইয়া বিধিয়া লও। জলে অর্ধ-সিদ্ধ করিয়া ঝাঁকায় ফেলিয়া জল ঝরাইয়া লও। কুমড়া পিছু ২১০ আড়াই সের হিসাবে চিনি ছাড়। উপরি লিখিত নিয়মে গাদ কাটিয়া রস সাফ কর। জ্বালে পরিষ্কৃত রস ঘন হইয়া পিছল পিছল হইলে কুখ্যাণ্ড-খণ্ডগুলি ছাড়। রস শুকাইয়া বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাও। যদি বুঝ কুমড়া-খণ্ডগুলি তখনও সুসিদ্ধ হয় নাই তবে পুনঃ কিছু জল দিয়া সিদ্ধ করিবে। সুসিদ্ধ কুমড়া পুনঃ শক্তগোছ হইয়া তাহা হইতে সুগন্ধ বাহির হইতে থাকিলে নামাইবে।

সকল প্রকার পুরু-শস্য বিশিষ্ট ফলাদির এইরূপে মোরব্বা প্রস্তুত হইবে। তবে প্রয়োজন বোধ না করিলে ফলাদির খণ্ডগুলি পূর্বে বিধিয়া লইবে না এবং শিরাদি না থাকিলে বজ্জরন করিতে হইবে না।

সিউ, নেসপাতি, 'মখুর' জামীর, আদা, শতমূল, রুবাব (rhubarb) প্রভৃতি পুরু-শস্যবিশিষ্ট ফলাদির মোরব্বা এই প্রকারে প্রস্তুত করিবে।

খ : ফল রক্ষা (Preservation of fruits)

(বৈদেশিক)

অনেক ফল আছে যথা পক্ক আম্র, পক্ক ষ্ট্র-বেরী, লিচু, আনারস, পিচ, আপেল প্রভৃতি যাহা সাফ চিনির সহিত জ্বাল দিয়া লইয়া কাচ-কুণ্ডে উত্তমরূপে বন্ধ করিয়া রাখিলে বা Can করিলে বহুদিবস পর্যন্ত রাখিয়া খাওয়া চলে। সাধারণ গৃহস্থ অবশ্য Canning করিতে পারিবে না কিন্তু সযত্নে কাচ-কুণ্ডে বন্ধ করিয়া রাখিতে পারে। এই নিমিত্ত যে ফল লইবে তাহা সুপক্ক হওয়া প্রয়োজন কিন্তু অত্যধিক পক্ক হইয়া নরম হইয়া গেলে অথবা তাহা খেঁৎলাইয়া গেলে চলিবে না। অত্যধিক পক্ক বা খেঁৎলাইয়া যাওয়া ফলের দ্বারা তৎপরিবর্ষে জাম (Jam) প্রস্তুত করা হইয়া থাকে। এই নিমিত্ত সু-শুভ্র ও সু-পরিষ্কৃত চিনির প্রয়োজন। কেননা চিনি যত সাফ হইবে তাহার গাদও কম হইবে এবং তদ্বারা প্রস্তুত ফল শীঘ্র মাতিয়া নষ্ট হইয়া যাইবে না অথবা তাহার বর্ণও ময়লা হইবে না। এই চিনি পাটায় গুঁড়া করিয়া লইবে।

আম্র

সুপক্ক দেখিয়া আম লও। ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া পরিষ্কৃত ছুরি বা বাঁটির সাহায্যে

খোসা উঠাইয়া ফেল (ইউরোপীয়গণ Silvered কিম্বা 'Stainless' ছুরির সাহায্যে এই কার্য সম্পন্ন করিয়া থাকে)। আমের গায়ে কোনও অংশ খেঁৎলাই বা অন্য কোনও প্রকারে খারাপ হওয়া প্রতীয়মান হইলে তাহা ছুরির সাহায্যে উঠাইয়া ফেলিয়া দাও। আমগুলি এক্ষণে অপেক্ষাকৃত বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া লও। আঁটি লওয়ার প্রয়োজন নাই। একখানা বড় চীনা-মাটির বা চীনা-কলাই-করা লৌহ ডিসের উপর সাজাও (বিছাও)। উপরে চিনি ছড়াইয়া দাও। আমের অল্প অনুসারে চিনির পরিমাণ নির্দিষ্ট হইবে। সাধারণতঃ আশ্র খণ্ডের দ্বিগুন ওজনে চিনি লাগিবে। রাখিয়া দাও। এক্ষণে আমের পরিমাণে চিনির সেরা প্রস্তুত কর। এই সেরায় আশ্র-খণ্ডগুলি ঢালিয়া দাও। ধীরে ধীরে মন্দা আঁচে জ্বাল দাও। সাবধান যেন রস ফুটিতে না পারে। যখন বুঝিবে জ্বাল অতিরিক্ত হইতেছে, নামাইয়া ঠাণ্ডা করিয়া পুনঃ জ্বাল দিবে। এইরূপে ক্রমে আমগুলি নরম হইয়া আসিলে নামাইয়া জুড়াইতে দিবে। কাচ-কুন্তে উঠাইবার পূর্বে লক্ষ করিবে, মতিয়া উঠার ভাব হইতেছে কিনা। তাহা বুঝিলে পুনঃ জ্বাল দিবে। পরে শীতল হইলে কাচ-কুন্তে উঠাইয়া রাখিবে।

পিচফল, লিচু, আনারস, আপেল (সিউ) প্রভৃতি এইরূপে রক্ষা করিবার ব্যবস্থা করিতে পার।

অবশ্য আনারস কুটিবার সময় তাহার চোখ ও চোঁচা ফেলিয়া চূণ বা সোডা মাখিয়া ধুইয়া তাহার মুখধরা দোষ নষ্ট করিয়া লইবে।

ষ্ট্র-বেরী

ষ্ট্রবেরী ইংরেজের অতি প্রিয় ফল। ভারতবর্ষে শীতপ্রধান স্থানে কেবল *Fragaria nilgerrensis* জন্মাইয়া থাকে। আজি কালি উত্তরে হিমালয়, সিলঙ ও দক্ষিণে নীলগিরি পাহাড়ের নাতিশীতল ক্ষেত্রে আদত ষ্ট্রবেরীর চাষ হইতেছে। আমি দারজিলিঙের নিকট সিঞ্চল পাহাড়ে—পরিত্যক্ত প্রাচীন Cantonment-এর নিকট—ইহা জন্মাইতে দেখিয়াছি, কিন্তু সেগুলির ফল ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র। সম্ভবতঃ পূর্বে কোনও ইংরেজের যত্নে উহা রোপিত হইয়াছিল পরে ক্রমে বন্য হইয়া গিয়াছে অথবা উহা ভারতীয় বেরীই হইবে। সে যাহা হউক, কলিকাতা বাজারে stores-এ canned straw-berries যথেষ্ট কিনিতে পাওয়া যায়। তবে অবশ্য তাহার মূল্য কিছু অধিক।

বাছিয়া পঞ্চ অপিচ গোটা এবং নির্দোষ দেখিয়া ষ্ট্রবেরী লও। একটি বড় চীনা-মাটি বা চীনা-কলাই-করা লোহার ডিসে বা বড় পাথরের খালায় করিয়া সাজাও। উপরে সাফ চিনি-চূর্ণ ছড়াইয়া দাও। ষ্ট্রবেরীর ওজনের দ্বিগুন পরিমিত চিনি লাগিবে। এক্ষণে যে ষ্ট্রবেরীগুলি অধিক পক্ক হইয়াছে বা খণ্ডিত হইয়াছে এরূপ কতকগুলি

(গোটা ষ্ট্রবেরীর আন্দাজে) লইয়া চীনা-মাটির গামলায় (Bowl-এ) বা পাথরের খাদায় রাখিয়া কাঠের চামচের পশ্চাৎ ভাগ দিয়া ছানিয়া ফেল। বলা বাছল্য এগুলিও পূর্বে ধুইয়া সাফ করিয়া লইবে—যেন মাটি-চূটি না থাকে। এই পিষ্ট ষ্ট্রবেরীর অর্ধেক ওজনে সাফ চিনি মিশাও। জ্বালে উঠাও। মন্দা আঁচে জ্বাল দিবে যেন আঁচিয়া না যায় বা রস ফুটিয়া না উঠে,—কেবল যাহাতে চিনি ও পিষ্ট ষ্ট্রবেরীগুলি মিশিয়া যাইয়া তাহা হইতে রসটুকু বাহির হইয়া আসে। রস সমস্ত নিষ্কাশিত হইলে জ্বাল হইতে নামাইয়া সুক্ষ্ম ছাঁকনার সাহায্যে ছাঁকিয়া লও। এই রস জ্বাল দিয়া ইহার গাদ উত্তমরূপে কাটিয়া পরিষ্কার করিয়া লও। এক্ষণে একটি চীনা-কলাই-করা লোহার পাক-পাত্রে এই রস রাখিয়া তদুপরি থালায় রক্ষিত গোটা বেরীগুলি ঢালিয়া দাও। পুনঃ জ্বালে চড়াও। মন্দা আঁচে ধীরে ধীরে জ্বাল দিবে যেন রস না ফুটিতে পারে। একটু বেশী জ্বাল হইতেছে বুঝিলেই উনুন হইতে নামাইয়া একটু ঠাণ্ডা করিয়া পুনঃ জ্বাল দিবে। এইরূপে ক্রমে জ্বাল দিয়া যখন দেখিবে ষ্ট্রবেরীগুলি বেশ নরম হইয়া ফাটিয়া যাইবার উপক্রম হইয়াছে তখন নামাইয়া ফেলিবে এবং জুড়াইবার জন্য রাখিয়া দিবে। যাহাতে ধূলা ময়লাদি না পড়ে তন্নিমিত্ত একখানা পরিষ্কার পাংলা বস্ত্রখণ্ডে ঢাকিয়া রাখিবে। কাচ-কুস্ত্রে রাখিবার পূর্বে লক্ষ করিবে উহা মাতিয়া উঠিবার মত হইতেছে কিনা। যদি সেরূপ বুঝা পুনঃ কিছু জ্বাল দিয়া লইবে। পরে শীতল হইলে কাচ-কুস্ত্রে ভরিয়া উঠাইয়া রাখিবে।

টেপারী প্রভৃতি ফল এইরূপে রক্ষা করিবে।

কাষ্টার্ড (custard) বা দুগ্ধের ক্রিমের (cream) সহিত এই চিনির সেরায় সিদ্ধ ফল (stewed fruit) খাইতে বেশ উপাদেয়।

গ : জাম (Jam) (বৈদেশিক)

ষ্ট্র-বেরী জাম

যে সকল ষ্ট্রবেরী অধিক পক্ক হইয়া গিয়াছে, খণ্ডিত হইয়াছে বা অল্পাধিক দোষযুক্ত হইয়াছে অর্থাৎ যেগুলি রক্ষা করার অযোগ্য বিবেচিত হইবে নষ্ট না করিয়া তাহাতে জাম (Jam) প্রস্তুত করিতে পারিবে। অবশ্য বেরীগুলি ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া লইয়া তন্মধ্যে হইতে এককালে নষ্ট অখাদ্য অংশগুলি বাদ দিয়া ফেলিবে। অতঃপর পাথর-কলাই-করা লৌহ পাক-পাত্রে করিয়া ফলগুলি জ্বালে উঠাও। কাঠের চামচের দ্বারা নাড়। আধ ঘন্টাকে পরে নামাইয়া সুপরিষ্কৃত চিনি বেরীর ওজনের অর্ধেক বা বারো আনা হিসাবে মিশাও। অবশ্য বেরীগুলির অল্পদ্বয়ের তারতম্য অনুসারে চিনির ভাগেরও তারতম্য হইবে। পুনঃ জ্বালে উঠাও। নাড়। গাদ যাহা ভাসিয়া উঠিবে ছাকিয়া উঠাইয়া

ফেল। এইরূপে পুনঃ আধ ঘণ্টাটেক জ্বাল দেওয়ার পর গাদ সমস্ত পরিষ্কার হইয়া গেলে নামাইয়া একটি চীনা-মাটির বা চীনা-কলাই-করা লোহার পাত্রে (Bowl-এ) ঢাল। একখানা সূক্ষ্ম বস্ত্রখণ্ড দ্বারা ঢাকিয়া ২৪ ঘণ্টা মত ধরিয়া জুড়াও। যদি ইতিমধ্যে মাতিবার কোনও ভাব বুঝিতে পার পুনঃ জ্বালে উঠাইয়া নাড়িয়া নামাইবে। তাহাতেও যদি 'মাতন' বন্ধ না হওয়া বুঝ তবে আরও কিছু চিনি মিশাইবে। অতঃপর আর না মাতিলে কাচ-কুস্তে ভরিয়া উত্তমরূপে তাহার মুখ বন্ধ করিয়া উঠাইয়া রাখিবে। অধিক জ্বাল দিলে রঙ্গ কালচে হইয়া যাইবে এবং জামও মোমের ন্যায় বিস্তী আঠা আঠা হইবে স্মরণ রাখিও।

টেপারী জাম

ইহাও ষ্ট্রবেরীর ন্যায়ই প্রস্তুত করিবে কিন্তু ইহাতে চিনির ভাগ কিছু বেশী লাগিবে— চিনি ফলের সমান ওজনে লাগিবে। এবং ইহাতে প্রতি আধ সেরে ২টা হিসাবে লেবুর রস মিশাইতে হইবে। চিনি ও লেবুর রস পাথর-কলাই-করা লোহার হাঁড়ি করিয়া জ্বালে উঠাও এবং প্রতি অর্ধ সের চিনিতে এক পোয়াটেক জল মিশাও। জ্বাল দাও। চিনি গলিয়া যাইয়া রস ফুটিতে থাকিলে টেপারী (পক্ক) মিশাও। জ্বাল দাও। টেপারী বেশ নরম হইলে নামাইবে। পূর্ববৎ মাতন পরীক্ষা করিয়া কাচ-কুস্তে ভরিয়া উঠাইয়া রাখিবে।

ঘ : জেলি (Jelly)

(বৈদেশিক)

চিনির রসে বা সেরায় ফল জ্বাল দিলে তাহার যে ক্বাথটুকু বাহির হইবে মাত্র তাহাই সূক্ষ্ম বস্ত্র খণ্ডে বা অন্য কোনও সূক্ষ্ম ফাঁসযুক্ত ছকনায় আলগোছে ছকিয়া লইবে। এবং তৎপর ঐ ক্বাথটুকু পুনঃ ধীরে ধীরে জ্বাল দিয়া উত্তমরূপে তাহার গাদ কাটিয়া ফেলিলে যে সুপরিষ্কৃত স্বচ্ছ ঘন 'দর' অবশিষ্ট থাকিবে তাহাই শীতল করিলে দঢ়াইয়া (Jell) যাইয়া জেলি (Jelly) প্রস্তুত হইবে। সব ফলেই কিন্তু জেলি প্রস্তুত হইবে না, কেননা সকল ফলের ক্বাথই দঢ়ায় না ; কেবল যে সকল ফলের উপাদান মধ্যে পেকটিন (Pectin) নামক পদার্থ বিদ্যমান থাকে তাহারই ক্বাথ দঢ়ায়। সুতরাং যে সকল ফলের উপাদানে পেকটিন বিদ্যমান আছে যথা আপেল, পেয়ারা (guava), রেডকারান্ট (red currant) প্রভৃতি, জেলি তাহারই ভাল হয়। এই নিমিত্ত পেকটিন বিহীন অপর ফলের জেলি প্রস্তুত করিতে হইলে উক্ত রসে জিলাটিন (gelatin) বা চীনা ঘাস (agar agar) নামক পদার্থ সংমিশ্রণ করিয়া তাহা বরফে শীতল করিলে

তবে জমিয়া জেলি হইবে, কিন্তু ঐ প্রকারের জেলিতে তাপ লাগিলেই অর্থাৎ গ্রীষ্ম প্রধান দেশের সাধারণ বায়ব তাপেই (atmospheric temperature-এ) তাহা গলিয়া পুনঃ তরল হইয়া যাইবে। অতএব দেখা যাইতেছে, ফলের রসের দুই প্রকারে জেলি প্রস্তুত হইতে পারে। এক প্রকার, যে ফলের রসে সহজ পেকটিন (pectin) বিদ্যমান আছে তাহাতে ;—ঐ জেলি সাধারণ বায়ব তাপে তরল হয় না ; অপর, কৃত্রিম উপায়ে জিলাটিনাদি (gelatin agar agar বা তিস্কুর) যোগে ;—ইহা বরফে শীতল না করিলে জমে না এবং যেই তাপাধিক্য হয় অমনি ঐ জেলি পুনঃ গলিয়া তরল হইয়া যায়। জিলাটিন অপেক্ষা চীনা ঘাস ও তিস্কুরে প্রস্তুত জেলি অধিকক্ষণ স্থায়ী হয়। অবশ্য কৃত্রিম উপায়ে পেকটিন যোগ করিতে পাবিলে সকল প্রকার ফলের রসকেই সাধারণ বায়ব তাপে জেলি রূপে জমান যাইতে পারে, কিন্তু এখনও তদুপায় সহজ-সাধ্য হয় নাই।

Agar agar বা gelatin আদির সাহায্যে প্রস্তুত জেলি বরফের সাহায্যে জমে বলিয়া এবং তাহা ক্ষণস্থায়ী হয় বলিয়া সাধারণতঃ তাহা কোনও প্রকার ছাঁচায় ভরিয়া জমাইয়া সুদৃশ্য করা হইয়া থাকে ; কিন্তু পেকটিন জেলি সাধারণ বায়ব তাপেই জমে বলিয়া উহা অমনি প্রস্তুত হয়। জিলাটিন আদিতে প্রস্তুত জেলির বিবরণ পরবর্তী ‘পানক’ অধ্যায়ে লিখিত হইল।

ফলের রসের সহজ বর্ণ ছাড়া ইচ্ছা করিলে কৃত্রিম উপায়েও জেলির বর্ণ-বিন্যাস করিতে পার।

আপেল জেলি

সুপক্ক দেখিয়া আপেল (সিউ) লও। খোসা ছাড়াও। অপেক্ষাকৃত বড় বড় খণ্ডে কাটিয়া লও। ভাঙারের আঁটি ও কঠিন চোঁচা কাটিয়া ফেলিয়া দাও। কাটিয়াই লেবুর রস মিশ্রিত জলে ডুবাইবে, তাহা হইলে আপেলের বর্ণ আর ক্ষুণ্ণ হইবে না। অতঃপর একটি পাথর-কলাই-করা লোহার পাক-পাত্রে আপেলখণ্ড গুলি ফেলিয়া তদুপরি ঐ লেবুর রস যুক্ত জল ঢালিয়া দাও। এতটা জল দিবে যাহাতে কেবল আপেলগুলি ঢাকে। অধিক জল দিবে না। জ্বালে উঠাও। যখন দেখিবে ফলগুলি সিদ্ধ হইয়া ঘাটিয়া গিয়াছে এবং গলিয়া যাইবার উপক্রম হইতেছে অথচ গলে নাই তখন জ্বাল হইতে নামাইয়া ফেল। এক্ষণে সুস্বাদু সুপরিষ্কৃত বস্ত্রখণ্ড অথবা অপর কোনও প্রকার সুস্ব-ফাঁস বিশিষ্ট ছাকনায় ধীরে ধীরে ঢালিয়া দাও। নীচে যে ফলের কাথ ছকিয়া পড়িবে তাহা কোনও চীনা মাটির বা পাথরের পাত্রে ধরিয়া লও। আলগোছে ছকিয়া শুষ্ক জলবৎ তরল স্বচ্ছ কাথটুকু লইবে, খবরদার যেন ছাকনা চাপিয়া বা ফল ঘাটিয়া

ফেলিয়া তাহার কোনও অংশ ছাকিয়া ফেলিওনা, তাহা হইলে কাথের স্বচ্ছতা তখনই তিরোহিত হইবে। অর্থাৎ ছাকনি হইতে অমনি আপনা আপনি সে স্বচ্ছ কাথ ঝরিয়া পড়িবে তাহাই কেবল লইবে। ক্রমে সবটুকু কাথ ঝরিয়া পড়া শেষ হইলে লইয়া তাহার সহিত সু-পরিষ্কৃত চিনি মিশাইবে। ফলের অন্নত্ব অনুসারে কাথের সমান বা বারআনা মত ওজনে চিনি মিশাইবে। অধিক চিনি মিশাইলে জেলি দঢ়াইলে কঠিন ও অস্বচ্ছ হইতে পারে। পুনঃ কিঞ্চিৎ লেবুর রস মিশাও। অধিক মিশাইলে অন্ন হইয়া যাইবে। জ্বাল দাও। যতটা সম্ভব গাদ কাটিয়া সাফ কর।

যখন রস বেশ ঘন ও স্বচ্ছ হইবে তখন নামাইয়া ফেলিবে। একটা চীনামাটি বা পাথরের পাত্রে (খাদায়) ঢালিয়া ২৪ ঘণ্টামত রাখ। যদি মাতিবার চিহ্ন না দেখ তবে কাচ-কুস্তে ভরিয়া মুখ বন্ধ করিয়া উঠাইয়া রাখ। মাতিবার সম্ভাবনা বুঝিলে পুনঃ একটু জ্বাল দিয়া লইবে।

পেয়ারা, রেড-কারান্ট, সুপক্ক করঞ্জ, মেচতার পাঁপড়ী (roselle), টেপারী, টু-বেরী প্রভৃতি ফলের এই প্রকারে জেলি প্রস্তুত হইবে।

ঙ : চীজ (Cheese)

(বৈদেশিক)

জেলি প্রস্তুত নিমিত্ত সিদ্ধ ফলের কাথটুকু লওয়ার পর যে শস্য্যাংশ অবশিষ্ট রহিবে তাহা ছানিয়া সূক্ষ্ম বস্ত্রখণ্ডে বা অপর বিধ সূক্ষ্ম-ফাঁসযুক্ত ছাকনীতে ছাকিয়া কোমল (pulpy) শাঁসটুকু লও। ফলের অন্নত্ব বুঝিয়া অর্দ্ধ বা বারআনা পরিমাণে সুপরিষ্কৃত চিনি মিশ্রিত কর। জ্বাল দাও। কিছু জল ও লেবুর রস মিশাও যাহাতে বর্ণ ক্ষুণ্ণ না হয় অথচ অন্নও না হয়। নাড়। গাদ কাট। রস সাফ হইলে ও বেশ ঘন হইয়া আসিলে নামাও। ২৪ ঘণ্টামত একটি পাথরের খাদায় সূক্ষ্ম বস্ত্রে ঢাকিয়া রাখ। মাতার ভাব না বুঝিলে কাচ-কুস্তে উঠাইয়া সীপি বন্ধ করিয়া রাখ নচেৎ পুনঃ একবার জ্বাল দিয়া লইবে। ইহাকে ফলের চীজ (cheese) বলে। সম্ভবতঃ ইহা দেখিতে অনেকটা দুগ্ধের চীজের ন্যায় হয় বলিয়া ইহাও ঐ নামেই অভিহিত হইয়াছে।

তৃতীয় অধ্যায়

পানক

মধুর এবং প্রায়শঃ ঈষদন্ন-স্বাদ বিশিষ্ট, সুবাসিত ও অজ্বাধিক তরল পানীয়কে 'পানক' বলা হয়।

সাধারণতঃ জলকে চিনি বা মিছরী দ্বারা আবশ্যিকানুযায়ী মধুর স্বাদবিশিষ্ট করিয়া তৎসহ কোনও প্রকার ফলের (যথা নেবু, দাড়িম্ব প্রভৃতির) নির্যাস মিশাইয়া সুবাসিত ও ঈষদন্ন স্বাদবিশিষ্ট করতঃ পানক বা সরবৎ প্রস্তুত হইয়া থাকে। এই ফলের নির্যাসে যেটুকু সুবাস বা অন্নত্ব বিদ্যমান থাকে তদ্বারাই সরবতের সুবাস বা অন্নত্ব সাধিত হইয়া থাকে। কিন্তু ফলের পরিবর্তে অপর এক বা একাধিক বস্তু সাহায্যেও এতদুভয় আবশ্যিক সাধিত হইতে পারে। যথা, দহির (ঘোলের) সরবতে দহির ঈষদন্নেই অন্নস্বাদ এবং গুলাপে সুবাস সাধিত হয়। সরবৎ বিশেষে আবার অন্ন-স্বাদ বর্জিত হয়; যথা শুধু জল বা দুগ্ধে প্রস্তুত বেলের পানায়। এতৎস্বত্রে আরও লক্ষিত হইবে যে জলের পরিবর্তে অন্যবিধ উপাদান যথা দুগ্ধের সাহায্যেও সরবৎ বা পানক প্রস্তুত করা গেল। এই হিসাবে দুগ্ধের দ্বারা প্রস্তুত কুম্ভী বা বৈদেশিক ice-cream প্রভৃতিকে এই 'পানক' পর্যায়ে গণ্য করা যাইতে পারে। তুম্বার শীতলিত অল্পাধিক দৃঢ়কৃত এই পানক গ্রীষ্মে অতি মনোহারী পেয় বটে। এই হিসাবে চা, কফি, কোকোয়া, চকলেটও পানক অধ্যায়ের বহির্ভূত হয় না। উপরি লিখিত পানকের সাহত পরিমিত জিলাটিন (Gelatin) বা আইসিনগ্লাস, চীন-ঘাস (Isinglas, Agar agar) বা অস্মদেশীয় 'তিস্কুর' মিশাইয়া বরফে বসাইলে তাহা জমিয়া যাইয়া 'জেলি' (Jelly) প্রস্তুত হইয়া থাকে। সুতরাং এই জেলিকেও এই পানক অধ্যায় ভুক্ত করা অসঙ্গত নহে।

পুনশ্চ, বিবিধ মদ্য সমাবেশে প্রস্তুত তুম্বা নিবারক বৈদেশিক Cocktail প্রভৃতি, বিবিধ 'কপ' (Cup) এবং রোমান পঞ্চ (Roman Punch) প্রভৃতিকেও এই পর্যায়ে ফেলা যাইতে পারে। এবং বস্তুতঃ জলীয় কুম্ভী এবং রোমান পঞ্চকে ইংরাজেরা সরবৎই বলিয়া থাকেন।

মিছরী (অথবা গুড় বা চিনি) ব্যতিরেকে অপর বিধ মধুর গুণ বিশিষ্ট দ্রব্যে দ্বারাও পানকের মিষ্টতা সাধিত হইতে পারে। যেমন মধুর দ্বারা উত্তম সরবৎ প্রস্তুত হইয়া থাকে। এইরূপ আরও গ্লুকোজ (Glucose), মস্টোজ (Maltose) প্রভৃতি। এবং মিছরী বা চিনি দ্বারা প্রস্তুত 'ওলা', সিরাপ (Syrup), গুলকন্দ, এবং বৈদেশিক 'জাম', 'জেলি' (Jam, Jelly) প্রভৃতি। এগুলি কলিকাতা বা অপর সহরের বাজারে প্রচুর কিনিতে পাওয়া যায়। এগুলি অবশ্য বাড়ীতেও তৈয়ার করিয়া লওয়া চলে। পূর্ববর্তী অধ্যায়ে বৈদেশিক 'জাম ও জেলি'র সংক্ষিপ্ত প্রস্তুত প্রণালী লিপিবদ্ধ হইয়াছে। সিরাপ, গুলকন্দ, জাম এবং জেলির সহিত শুধু জল বা 'সোডা-ওয়াটার' মিশাইয়া লইলেই (এবং প্রয়োজন মত ছকিয়া লইলেই) উত্তম সরবৎ প্রস্তুত হইতে পারে। এগুলি স্বয়ং-বাসিত সুতরাং এতদ্বারা প্রস্তুত সরবৎ আর আলাহিদা সুবাসিত করিবার প্রয়োজন হয় না। বৈদেশিক প্রস্তুত ভেনিলা (Vanilla), রেটফিয়া (Ratafia),

ষ্ট্র-বেরী (strawberry), লেবু (lemon) প্রভৃতির সার বা নির্যাস (essence) দ্বারা দুগ্ধ ও ঘোলের সরবৎ বিশেষতঃ 'আইস-ক্রিম' প্রভৃতি, অতি চমৎকার সুবাসিত হইয়া থাকে। এই সকল বিভিন্ন বাসে প্রস্তুত সিরাপ প্রভৃতি আবার বিভিন্ন বর্ণে রঞ্জিত হইয়া থাকে। এক এক প্রকার বাসের এক বা একাধিকরূপ বর্ণ নির্দিষ্ট আছে, যথা গোলাপী বাসে ফিকা অলস্কনক (Cochineal) রঙ্গ ; ভেনিলা, আনারস ও কমলা লেবুর বাসে পীতাত্ত বর্ণ (জাফরাণের দ্বারা সাধিত হইতে পারে) ; পেস্তার বাসে সবুজবর্ণ (পেস্তাবাটার ও পালঙ্গ শাকের রসে সবুজ বর্ণ সাধিত হইতে পারে) ; ইত্যাদি। কিন্তু এইসব রঞ্জন বস্তু যাহাতে স্বাস্থ্যের হানিকারক কোন প্রকার দ্রব্য না হয় তৎপ্রতি বিশেষ লক্ষ রাখা প্রয়োজন। ইহা ছাড়া পঙ্ক ফলের রসেও সরবতের বর্ণ সাধিত হইয়া থাকে।

বরফের সাহায্যে সরবৎ অক্সাধিক শীতল করিয়া পান করিলে অতি উপাদেয় হয়। নিম্নে বিভিন্ন কোটায় বিভাগ করিয়া বিভিন্ন প্রকারে ও উপাদানে পানক প্রস্তুতের উপায় লিখা গেল। সাধারণ দেশীয় পানককে 'সরবৎ' আখ্যায় অভিহিত করা গেল।

ক : সরবৎ

লেবুর সরবৎ বা মিছরী পানা

সাধারণতঃ মিছরী বা ওলা শীতলজলে ভিজাইয়া রাখিয়া সরবৎ প্রস্তুত করা হয়। বাতাসা বা মধুও শীতল জলে মিশাইয়া সরবৎ প্রস্তুত করা যায়। কিন্তু সরবৎ 'পানসে' হইয়া যায় বলিয়া শীতল জলে চিনি ভিজাইয়া সরবৎ প্রস্তুত করা হয় না। কিন্তু জলে চিনি মিশাইয়া জ্বালে গাঢ় কবিয়া লইয়া 'সিরাপ' প্রস্তুত হইতে পারে এবং ঐ গাঢ় সিরাপ পুনঃ শীতল জলে মিশাইলে তখন তাহার দিব্য সরবৎ হইয়া থাকে। আজি কালি বাজারে ঐরূপ চিনির সিরাপ সুলভ হওয়ায় এবং উহা সুবাসিত থাকায় উহারই সরবৎ রেওয়াজ হইয়াছে।

একখণ্ড পরিষ্কৃত নেকড়ায় মিছরী, ওলা বা বাতাসা টীলা করিয়া বাঁধিয়া মৃৎ বা প্রস্তরময় পাত্রে রক্ষিত জলে উপর হইতে বুলাইয়া রাখ। ইহাতে মিছরী সহজে গলিয়া যাইবে। রুচী অনুসারে মিছরীর পরিমাণ নির্দেশ করিবে। সাধারণতঃ জলে সেরকে আধ হইতে এক পোয়া হিসাবে মিছরী দেওয়া হয়। মিছরী গলিয়া গেলে লেবু বা অন্য কোনও প্রকার ফলের রসে পানকের অম্লত্ব ও সুবাস সাধন কর। অম্লত্ব ও বাসের পরিমাণ রুচী অনুসারে নির্দেশ করিবে। এক্ষণে সূক্ষ্ম নেকড়ায় ছাকিয়া লইলেই 'সরবৎ' প্রস্তুত হইল।

পাতী, কাগজী, মাতলঙ্গী, কলম্বা, কমলা, মোজাম্বিক বা বাতাবি প্রভৃতি কোন

এক প্রকারের লেবু এবং আনারস, ফলসা, আঙ্গুর, তেঁতুল প্রভৃতি টাটকা ফলের রসে সরবৎ সুবাসিত করা যায়।

স্বয়ং-বাসিত বলিয়া মধুর সরবৎ আর পৃথকভাবে সুবাসিত করিতে হয় না।

কাঁচা আমের সরবৎ

কাঁচা আমের সরবৎ তিন প্রকারে প্রস্তুত হইতে পারে, (১) অমনি খোসা ও কুএগ ফেলিয়া শস্য খেঁৎলাইয়া লইয়া, (২) খোসা ও কুএগ ছাড়াইয়া ফেলিয়া শস্য জলে সিদ্ধ করিয়া ও পশ্চাৎ চটকাইয়া লইয়া এবং (৩) আম আওনে পোড়াইয়া লইয়া পশ্চাৎ তাহার খোসা ও কুএগ বাছিয়া ফেলিয়া শস্য চটকাইয়া লইয়া। অতঃপর এই খেৎলান বা চটকান শস্য মিছরী বা ওলার পানার সহিত মিশাইয়া তৎপর মোটা নেকড়ায় ছকিয়া লইবে।

কাঁচা তেঁতুলের সরবৎও এই প্রকারে প্রস্তুত করিবে।

ঘন ফলের রসের সরবৎ

অনেক ফল আছে যাহার রস বা দর অপেক্ষাকৃত গাঢ় হইয়া থাকে ; যথা তরমুজ, বেদানা (দাড়িম্ব), তুতফল প্রভৃতি। সুপক্ক দেখিয়া ইহাদের মধ্যে কোন এক প্রকার ফল লইয়া চটকাইয়া লও। মিছরির সরবতের সহিত মিশাও। মোটা নেকড়ায় ছকিয়া লও। অবশ্য পানকের মিষ্টত্ব ও তরলত্ব রুচি অনুসারে ঠিক করিয়া লইবে।

বেলের সরবৎ বা বেলপানা

সুপক্ক বেল লইয়া খোলা ভাঙ্গিয়া তাহার আটা ও বীচি বাছিয়া ফেলিয়া চটকাও। ইহার সরবৎ তিন প্রকারে হইতে পারে ; (১) জল, শুড় ও তেঁতুল মিশাইয়া, (২) চিনি ও ঘোল মিশাইয়া অথবা (৩) চিনি ও দুগ্ধ মিশাইয়া। এই তিন প্রকারের উপাদান মধ্যে যাহা ইচ্ছা হয় চটকান বেলের সহিত মিশাইয়া আবশ্যিক মত তরল এবং মিষ্ট করিয়া লইয়া নেকড়ায় ছকিয়া লও। এই সরবৎ গাঢ় হইয়া থাকে।

পক্কামের সরবতও এই ভাবে প্রস্তুত করিতে পার।

ঘোলের সরবৎ

দধির মাখন তুলিয়া ঘোল প্রস্তুত করিয়া লইয়া অথবা শুধু দধিতেই জল মিশাইয়া আবশ্যিকানুরূপ পাংলা করিয়া তৎসহ চিনি, ঈষৎ পাতী বা কাগজী লেবুর রস বা গোলাপ জল এবং ইচ্ছা করিলে জাফরাণ বা আলতার (cochineal) রঙ্গ মিশাও। মোটা নেকড়ায় ছকিয়া লও।

বাদামের সরবৎ

মিষ্ট বাদাম ভাসিয়া দানাগুলি জলে ভিজাইয়া রাখ। ভিজিলে উপরের খোসা উঠাইয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। দুধের সহিত মিশাও। চিনি মিশাও। কিছু মরিচ চূর্ণ ও কর্পূর মিশাও। জল মিশাইয়া আবশ্যিকমত তরল করিয়া লও। কাপড়ে ছক।

ঠেঁতুলের সরবৎ

সুপক ঠেঁতুল (আম্লিকা) হাঁড়িতে ভরিয়া যত্নে ঘরে বছর ২। ৩ বা ততোধিক কাল উঠাইয়া রাখিলে তাহা 'পুরাতন' হইবে। এই পুরাতন ঠেঁতুল জলে ভিজাইয়া রাখিয়া নরম হইলে চটকাইয়া তাহার সিটা বাছিয়া ফেল। এই দরে মিছরী বা শুড় ভিজাইয়া রাখিয়া গলিয়া গেলে মোটা নেকড়ায় ছকিয়া লও। দর খুব ঘন না হয়। এই সরবৎ শুধু তৃষ্ণা নিবারক নহে হজমী বলিয়াও বিখ্যাত।

খ : সিরাপ (বৈদেশিক)

এইবারে 'সিরাপ' বা চিনির সেরা প্রস্তুত করিবার প্রণালী লিখিব। এই সেরাগুলি কোন এক প্রকার ফলের গন্ধে বাসিত করা হইয়া থাকে এবং তৎফলের অনুরূপ বর্ণে রঞ্জিত করা হইয়া থাকে এবং সচরাচর তাহা অন্ন স্বাদ বিশিষ্ট হইয়া থাকে। এইরূপ বিবিধ বিহিত-ফল-বাস সিরাপ প্রস্তুত হইয়া আজি কালি বাজারে প্রচুর পরিমাণে বিক্রীত হইতেছে। সুতরাং ইহা বাড়ীতে প্রস্তুত না করিয়া বাজার হইতে কিনিয়া আনিয়া তাহাতে আবশ্যিক মত জল বা সোডাওয়াটার মিশাইয়া সরবৎ প্রস্তুত সুবিধাজনক। সচরাচর রোজ, লেমন, অরেঞ্জ, পাইন-আপেল, জিঞ্জার, ষ্ট্র-বেরী, ব্যাস্প-বেরী, রেড-কারান্ট, ব্লাক-কারান্ট প্রভৃতি বিবিধ গন্ধ, স্বাদ ও বর্ণ বিশিষ্ট সিরাপ বাজারে কিনিতে পাওয়া যায়।

সাধারণ সিরাপ ছাড়া জলীয় কুন্দী (water-ice) প্রস্তুত করিবার নিমিত্ত আর এক প্রকার অপেক্ষাকৃত উৎকৃষ্টতর সিরাপ English stores shops-এ কিনিতে পাওয়া যায়, তাহাও উপরিলিখিত মত ষ্ট্র-বেরী প্রভৃতি বিবিধ বাসবিশিষ্ট। এই সিরাপগুলি জলীয় কুন্দী (water-ice) এবং জেলি প্রস্তুতের পক্ষে বিশেষ উপযোগী।

এখানে বলা কর্তব্য, বাজারের এই সকল কৃত-ফল-বাস 'সিরাপ' যে সর্ব্বথা পক্ষ ফলের দ্বারা ই প্রস্তুত হয় তাহা নহে, পরন্তু অনেক সময়েই কৃত্রিম উপায়ে এই সকল বাস প্রস্তুত হইয়া থাকে অপিচ প্রকৃত শর্করার পরিবর্তে সেকারিণ (Sacharine) দ্বারা ইহার মিষ্টত্ব সাধিত হইয়া থাকে। বলা বাহুল্য এই সকল কারণে প্রসিদ্ধ নির্ভরযোগ্য প্রস্তুতকারকদের প্রস্তুত সিরাপগুলি ব্যতিরেকে অজ্ঞাত নামা প্রস্তুতকারকদের সিরাপ সর্ব্বথা স্বাস্থ্যের অনুকূল নহে।

টাটকা সুপক্ক ফলের সিরাপ প্রস্তুত করিতে হইলে বাছিয়া বাছিয়া আনারস, আপেল, ফলসা, জাম, বেরী জাতীয় ফল, টেপারী, পিয়ার (ন্যাসপাতী), পেয়ারা, পিচ (peach), খোবানী বা জরদালু (apricot), আলুই -বোখারা (plum), চেরী (cherry) ও আঙ্গুর প্রভৃতি কোন এক প্রকারের ফল লও। হাঁড়িতে রাখ (খাতব হাঁড়িতে না রাখিয়া মেটে বা লোহার উপর চীনাটিটির কলাই-করা হাঁড়ি বা stew-pan প্রশস্ত)। পরিমাণ মত চিনি ও জল মিশাও। ঐষদল স্বাদের নিমিত্ত একটু লেবুর রস ও কিঞ্চিৎ মদ্য (wine) মিশাও। ধীরে ধীরে জ্বাল দাও। যখন ফলগুলি সিদ্ধ হইয়া বেশ মোলায়েম হইবে এবং সেরাও যথেষ্ট ঘন ও মিষ্ট হইবে তখন নামাও। ঠাণ্ডা কর। ঠাণ্ডা হইলে ফলগুলি উঠাইয়া লইয়া চটকাইয়া সেরার সহিত মিশাও। পুরু নেকড়ায় বা ফ্লানেলে উত্তম রূপে ছাকিয়া লও। একবার ছাকায় ঠিক না হইলে পুনঃ ছাকিয়া লইবে। অতঃপর ইহার সহিত ইচ্ছানুরূপ জল বা সোডা-ওয়াটার মিশাইয়া লইলেই সরবৎ প্রস্তুত হইবে। কিন্তু বলা বাহুল্য গৃহজাত এই 'সিরাপ' বাজারের সিরাপের ন্যায় টলটলে স্বচ্ছ হয় না।

টাটকা ফলের পরিবর্তে বৈদেশিক টিনের ফলের (canned fruits) দ্বারাও উত্তম সিরাপ প্রস্তুত হইতে পারে। এই সকল ফল ইতি পূর্বেই চিনির সেরায় অর্ধ-সিদ্ধ হইয়া কেন-বন্দী (canned) হইয়া আইসে সুতরাং ইহা আর অধিক পাক করিতে হয় না। পূর্বে 'মোরব্বা' অধ্যায়ে বর্ণিত রক্ষিত-ফলেরও সরবৎ এই প্রকারে ফল অল্প সিদ্ধ করিয়া লইয়া করা যাইতে পারে। তবে এতদুভয় রক্ষিত-ফলের সেরা অপেক্ষাকৃত পাংলা থাকে বলিয়া তাহার সহিত আবশ্যিক মত আরও কিছু চিনি মিশাইয়া লইতে হয়। এবং জ্বাল দিবার সময় তৎসহ কিঞ্চিৎ লেবুর (পাতী) রস ও ফলানুযায়ী বিভিন্ন প্রকারের লিকিওর (liqueur) মদ্য মিশাইয়া লইতে হয়।

গ : জামের (Jam) সরবৎ (বৈদেশিক)

সিরাপ ও রক্ষিত-ফল ছাড়া ষ্ট্র-বেরী, এপ্রিকট প্রভৃতি বিবিধ ফলের জাম (Jam), কমলা লেবুর মারমালডে (marmalade) এবং আপেল, রেড-কারান্ট (red-currant) প্রভৃতি ফলের জেলি শীতল জলে গুলিয়া লইলে সুন্দর সরবৎ প্রস্তুত হইতে পারে। আবশ্যিক মত ইহাদের মধ্যে কোন এক প্রকার লইয়া প্রথমতঃ তৎসহ অল্প জল মিশাও। নেকড়ায় ছক। অতঃপর এই ঘন দরের সহিত আরও শীতল জল বা সোডা-ওয়াটার (soda-water) মিশাইয়া সরবৎ প্রস্তুত কর। বরফে ঠাণ্ডা করিয়া লও। ইউরোপীয়েরা সোডা-ওয়াটার মিশাইবার পূর্বে ঐ ঘন দরের সহিত ফলের তারতম্য অনুসারে আবার বিবিধ প্রকারের লিকিওর (liqueur) মিশাইয়া থাকেন। যথা, পিচ এবং এপ্রিকট

ফলে meraschino, ষ্ট্র-বেরীর সহিত champagne, হরিদালুর (greengage) সহিত Noyeau , ইত্যাদি।

জাম, জেলি, মারমালেড প্রভৃতি পূর্ব 'মোরক্সা' অধ্যায়ে বর্ণিত নিয়মানুসারে বাটাতে প্রস্তুত করিতে পার, কিন্তু উহা এক্ষণে ইউরোপীয় stores shop -এ (দোকানে) ভূরি পরিমাণে পাওয়া যায় সুতরাং কিনিয়া লওয়াই সুবিধাজনক।

ঘ : জলীয় কুন্ডী (Water-Ice)

উপরি লিখিত মতে প্রস্তুত কোনও একপ্রকার জলীয় সরবৎকে পাত্র বিশেষে (কুল্ফ) পুরিয়া তাহা নুন মিশ্রিত বরফ কুচির মধ্যে বসাইয়া জমাইয়া লইলেই Water-Ice বা জলীয় কুন্ডী প্রস্তুত হইবে।

অস্মদেশে সাধারণতঃ সরবৎ যে কুন্ডী-পাত্রে পুরিয়া জমান হয় তাহা খাপ বিশিষ্ট অষ্ট অঙ্গুলি মত লম্বা এবং মুখের নিকট তিন অঙ্গুলি পরিমিত পরিধি বিশিষ্ট tapering , টিনের চোঙ্গ—কুল্ফ, ও বরফ যাহাতে রক্ষিত হয় তাহা সাধারণ মেটে হাঁড়ি। কিন্তু কুন্ডী জমান বিলাতী পাত্রগুলি স্বতন্ত্র ধরণের। 'Mountain Ice-Cream Freezer' বলিয়া যাহা বাজারে বিক্রয় হয় তাহা প্রয়োজন ভেদে বিভিন্ন আকারের এবং ক্ষুদ্র বা বৃহৎ হইয়া থাকে। ইহার কুন্ডী-পাত্রটিও অবশ্য টিনের চোঙ্গ কিন্তু আকারে আমাদের কুন্ডীর চোঙ্গ অপেক্ষা অনেক বৃহৎ এবং tapering ও নহে। সরবৎ নাড়া দিবার নিমিত্ত ইহার ভিতরে মথন-দণ্ড বসান আছে তাহা বাহির হইতে হাতল ঘুরাইয়া কৌশলে ঘুরাণ যায়। বরফ-পাত্রটি একটি কাষ্ঠ নিশ্চিত বালটা (bucket), তাহাতে গলৎ-বরফ-জল নিকাশের একটি ছিদ্র আছে। মথন-দণ্ড ঘুরাইবার যন্ত্র ও হাতল এই বালটীর সহিত কল-কজার দ্বারা লাগান। এই পাত্রে অতি দ্রুত কুন্ডী জমিয়া যায় এবং ইহাতে নুন মিশ্রিত বরফ কুচিগুলি কুন্ডী-পাত্রের মুখের অনেক নিচে থাকে বলিয়া ঢাকনির ফাঁক দিয়া ভিতরে লবণাক্ত জল প্রবেশের তেমন আশঙ্কা নাই। দেশী চোঙ্গায় সে আশঙ্কা খুব আছে। এই নিমিত্ত তাহার ঢাকন আঁটিয়া দিয়া ঢাকনের ধার ময়দার পিষ্টি দ্বারা লিপ্ত করিয়া দেওয়ার প্রয়োজন হয়।

আম্র, বেল প্রভৃতি ফল যাহার রস বা দর ঘন থকথকে তাহার সহিত কেবল মাত্র আবশ্যিকানুযায়ী চিনি মিশাইয়া লইয়া বরফে বসাইয়া কুন্ডী প্রস্তুত করিবে।

ঙ : স্কোয়ার কুন্ডী (Ice-cream)

সচরাচর প্রস্তুত স্কোয়ার কুন্ডী বা 'মালাই-বরফ'* বাতাসাদি দ্বারা জ্বাল দেওয়া দুধকে

*অনেকে ইহাকে 'মালাই' কহিয়া থাকেন কিন্তু মালাই (মালয়) আখ্যা নারিকেল ঘটিত 'দুধ' সম্বন্ধে প্রযুক্ত, ইহা তাঁহারা বিস্মৃত হইলেন।

ক্লোয়া-স্কীরে বা রাবড্রীতে পরিণত করিয়া টিনের চোঙ্গে বা ঠোসে পুরিয়া নুন মিশ্রিত বরফ খণ্ডে ডুবাইয়া ঠাণ্ডা করিয়া জমাইয়া লওয়া হয়। ইহা তেমন কঠিন ব্যাপার নহে। পক্ষান্তরে বৈদেশিক ক্লোয়া-কুম্বী বা Ice-cream বহু উপাদানে এবং বহু আয়াস সহকারে প্রস্তুত হইয়া থাকে। আমি এখানে তৎ সম্বন্ধে কেবল মাত্র সংক্ষেপে কিঞ্চিৎ বলিব যাহাতে সাধারণ গৃহস্থ তৎ সাহায্যে বাটীতে মোটামুটি রকমে Ice-cream প্রস্তুত করিয়া লইতে পারে। বৈদেশিক রন্ধন 'বরেন্দ্র রন্ধনের' বা এই গ্রন্থের বিবয়ীভূত নহে সুতরাং তৎ সম্বন্ধে সম্যক জানিতে হইলে তৎ তৎ বিষয়ক বিশেষ বিশেষ গ্রন্থের আলোচনার প্রয়োজন। অস্বদেশীয় আহার্যের সহিত বৈদেশিক আহার্যের যেখানে যেখানে কতকটা সাদৃশ্য আছে অধুনাতন রুচীর দিকে লক্ষ রাখিয়া তাহাই কেবল অতি স্থূল ভাবে এতদুভয় গ্রন্থে দেখাইতে চেষ্টা করিয়াছি।

আইস-ক্রীমের (Ice-cream) প্রধান উপকরণ কাষ্টার্ড (custard)। ইহা সুন্দর রূপে প্রস্তুতের কৌশল আয়ত্ত্ব করিতে পারিলে আইস-ক্রীম প্রস্তুত বিষয়ে অনেকটা অগ্রসর হওয়া যায়। এই কাষ্টার্ডই আইসক্রীমের 'ক্রীম' অর্থাৎ ক্লোয়া। আইস-ক্রীম অবশ্য 'ক্রীম' দিয়াও প্রস্তুত করা যায় কিন্তু তাহা এতদ্দেশে দুঃপ্রাপ্য বলিয়া সচরাচর তাহা ব্যবহৃত হয় না। অস্বদেশে যেমত দুধ জ্বাল দিয়া আবশ্যিক মত ঘন করিয়া লইলেই ক্লোয়া প্রস্তুত হইল বৈদেশিক 'ক্রীম' তেমন জ্বাল দিয়া প্রস্তুত হয় না। ক্রীম-সেপারেটর (cream-separator) নামক যন্ত্রের হাঁড়িতে কাঁচা দুধ রাখিয়া উক্ত হাঁড়ি যন্ত্রের সাহায্যে বেগে ঘুরাইয়া দুধের জলীয় অংশ হইতে 'ক্রীম' বা সারাংশ পৃথক করিয়া লওয়া হয়। আমাদের এই গ্রীষ্ম-প্রধান-দেশে cream-separator যন্ত্র যোগাড় করিতে পারিলেও যথেষ্ট শৈত্যের অভাবে 'ক্রীম' প্রস্তুত অসুবিধাজনক। তন্মিমিত্ত দুধ পূর্বে বরফের বাস্কে (Ice-box) রাখিয়া শীতল করিয়া লইতে হয়। আবার ক্রীম পূর্বে উত্তম রূপে ফেটাইয়া লইয়া মিশাইতে হয়। এই সব নানা হাঙ্গামার জন্য 'ক্রীমের' কার্য 'কাষ্টার্ডে'র দ্বারাই সচরাচর সাধিত হইয়া থাকে।

কাষ্টার্ড

কাষ্টার্ডের প্রধান উপকরণ দুধ, ডিম্ব, চিনি এবং কোন এক প্রকার সু-বাস, যথা লেবু, ভেনিলা, বা রেটাফিয়া প্রভৃতির সার বা essence। বৈদেশিক stores-এর দোকানে ইহা যথেষ্ট কিনিতে পাওয়া যায়। প্রতি পাকি $\frac{1}{10}$ এক ছটাক দুধে একটা বরাদ্দে ডিম্ব এবং আধ ছটাক হিসাবে চিনি লইবে। অর্থাৎ পাকি $\frac{1}{10}$ আধসের দুধে চটা ডিমের ইয়োক এবং $\frac{1}{10}$ এক পোয়া চিনি লওয়া প্রয়োজন হইবে। পাণ্ডী-হাঁসের ডিম অপেক্ষাকৃত বড় সুতরাং তৎক্ষেত্রে প্রতি পাকি দেড় ছটাক দুধে একটা বরাদ্দে ডিম

লইলেই চলিবে। ডিমের কেবল ইয়োক (yoke), হরিদ্রাংশ বা কুসুমটুকুই লইতে হয় শ্বেতাংশটুকু লইবার প্রয়োজন হয় না, এই নিমিত্ত এত অধিক ডিম্ব লাগে। তবে স্থল বিশেষে শ্বেতাংশ ফেটাইয়া দৃঢ় ফেনা করিয়া কাষ্টার্ভে পরে মিশাইয়া লওয়া যায়।

একটি পাত্রে (চেৎরা গোছের সস-পেনে) উত্তম পরিষ্কৃত চিনি (দানাদার দোবারা চিনি হইলেও চলিবে) $\frac{1}{10}$ এক পোয়া লও। একে একে ডিম আটটি ভাঙ্গিয়া তাহার কুসুম ঐ চিনির উপর রাখ। উত্তম রূপে ঘুটিতে বা ফেটাইতে থাক। যখন বেশ মিশিয়া যাইবে তখন তাহার উপরক্রমে আধ সের দুগ্ধ নাড়িয়া নাড়িয়া মিশাও। বেশ মিশিয়া গেলে উনানের তাপের নিকট সস-পেনটি ধরিয়া কাটি দিয়া খুব নাড়িতে থাক। খুব সাবধান যেন অধিক তাপ না লাগে তাহা হইলে তৎক্ষণাৎ ডিম শক্ত হইয়া মিশ্র গুটি গুটি হইয়া যাইবে। কোন প্রকার অল্প-স্পর্শে যাহাতে দুগ্ধ ফাটিয়া না যায় তৎপ্রতিও বিশেষ দৃষ্টি রাখিবে। দুগ্ধ অধিক তপ্ত যাহাতে না হয় তন্নিমিত্ত মধ্যে মধ্যে উনানের নিকট হইতে পাত্র সরাইয়া লইবে। যখন দেখিবে দুধ আবশ্যিকানুযায়ী ঘন হইয়াছে এবং সুন্দর স্বর্ণাভ হইয়াছে অর্থাৎ যখন দেখিবে ঘন দুগ্ধ চামচের গায়ে জড়াইয়া যাইতেছে তখন আবশ্যিকানুযায়ী ঘন হইয়াছে বুঝিয়া নামাইবে। অতঃপর ইহার সহিত ফোঁটা কয়েক লেবু, ভেনিলা, রেটাফিয়া (বাদাম), রেস্প-বেরী বা ষ্ট্র-বেরী প্রভৃতি কোন এক প্রকার সুবাসের নির্যাস (essence) মিশাইয়া সুবাসিত করিয়া লইয়া কাষ্টার্ড বরফে বসাইয়া জমাইয়া লও। ইচ্ছা করিলে কোচিনিল (আলতা), জাফরাণ প্রভৃতির দ্বারা আবশ্যিক মত বর্ণে কাষ্টার্ড রঞ্জিত করিয়া লইতে পার।

যাঁহারা শুধু কাষ্টার্ডই খাইতে ইচ্ছা করেন তাঁহারা ডিম্ব এবং চিনির ভাগ কিছু কম করিতে পারেন; তৎক্ষেত্রে আধ সের দুধে ৬টা ডিমের কুসুম ও আধ পোয়া চিনি লাগিবে। এই কাষ্টার্ড ষ্ট্র-বেরী, রুবাব প্রভৃতি পক্ক ফলাদির ষ্ট্রুর সহিত খাইতে ভাল। কিন্তু তদ্বারা কুল্মী (Ice-cream) প্রস্তুত করিতে হইলে ডিম্বের ও মিষ্টের ভাগ অপেক্ষাকৃত কিছু অধিক না দিলে চলিবে না। কুল্মীতে অধিক মিষ্ট লাগে ইহা প্রসিদ্ধ, এবং ডিম্বের ভাগ একটু বেশী দিলে তবে কুল্মীর বর্ণ স্বর্ণাভ হয় এবং জমিলে বিস্তী শক্ত গোছের না হইয়া জমান মাখনের মত সুন্দর মোলায়েম হইয়া থাকে।

অতঃপর কাষ্টার্ড শীতল হইলে আইসক্রীম ফ্রীজারে (Ice-cream freezer) রাখিয়া চারি পার্শ্বে নুনমিশ্রিত চূর্ণিত বরফখণ্ড দিয়া হাতল ঘুরাইয়া কুল্মী জমাইয়া লও। যাহাদের ঘরে দুধের ক্রীমের অভাব নাই তাহারা আবার ক্রীম বরফে শীতল করিয়া উত্তম রূপে ফেটাইয়া লইয়া ঐ কৃত-ফেন-ক্রীম কাষ্টার্ড সম্পূর্ণ জমিবার পূর্বে অর্থাৎ অর্ধ জমিলে তাহার সহিত মিশাইয়া লয়েন।

যদি বরফের কমি কিম্বা সময়ের অল্পতা থাকে তবে কাষ্টার্ডের সহিত কিছু জিলাটিন মিশাইয়া লইলে কুন্নী অল্পায়াসে জমাইতে পারা যায়। তন্মিশ্রিত স্বতন্ত্র ভাবে কিছু জলে ছটাক দুই মত জিলাটিন স্ফটিকাক্ষণ ভিজাইয়া রাখিয়া জল হইতে উহা নিজেড়াইয়া উঠাইয়া লইয়া কাষ্টার্ড উষ্ণ থাকিতেই তৎসহ মিশাইয়া দিবে। তাহা হইলে কাষ্টার্ডের উষ্ণতায় সিন্দু-জিলাটিন গলিয়া কাষ্টার্ডের সহিত মিশিয়া যাইবার সুবিধা হইবে। কাষ্টার্ডেব পরিবর্তে দুধের ক্রীমে কুন্নী জমাইতে হইলে তৎসহ জিলাটিন মিশান নিতান্ত প্রয়োজন, তবে তাহা ভাল জমিবে।

কফি-ক্রীম

ভেনিলা প্রভৃতি সুবাসের নির্যাসের পরিবর্তে কফি বা কোকোর দ্বারাও কাষ্টার্ড সুবাসিত করিয়া লওয়া চলে। কফির এসেন্স বাজার (stores shops) হইতে কিনিয়া আনিয়া তাহার দুই বা তিন চা-চামচ কাষ্টার্ডের সহিত মিশাইয়া লইলেই চলিতে পারে, নচেৎ স্বতন্ত্র ভাবে কফি বা কোকো জলে প্রস্তুত করতঃ পূর্বেই দুধের সহিত মিশাইয়া লইয়া তদ্বারা কাষ্টার্ড বানাইতে হয়। অথবা কফি বা কোকো জলের পরিবর্তে দুধেও তৈয়ার করিয়া লইতে পারা যায়।

কফি প্রভৃতিতে প্রস্তুত আইস-ক্রীম বাসের পার্থক্যের সহিত বর্ণেরও পার্থক্য হইয়া থাকে। কফি কিংবা কোকোর সুন্দর পাটখিলা বর্ণে আইসক্রীমও রঞ্জিত হইয়া থাকে। কফি বা কোকো প্রস্তুত করিলে তাহার রঙ্গ ঘোলা হয় সুতরাং ডিমের স্বেতাংশের সহিত উহা ফুটাইয়া গাদ কাটিয়া ফেলিয়া পরে ছাঁকিয়া লইলে উহা স্বচ্ছ হইতে পারে। কোকো বা চোকলেটের কাষ্টার্ড বা ক্রীমের সহিত ফোঁটা কয়েক ভেনিলাস নির্যাস মিশাইয়া লইলে তাহার আত্মাদের উন্নতি হয়।

Vanilla প্রভৃতিতে প্রস্তুত আইস-ক্রীমও ঐরূপ ভাবে ইচ্ছানুরূপ বিভিন্ন বর্ণ বিশিষ্ট করা যায়। অবশ্য এক এক প্রকার বাসের এক এক প্রকার বর্ণ অনুকূল বিবেচিত হয় বলিয়া তদনুরূপ বর্ণে কাষ্টার্ড রঞ্জিত করিতে হইবে। এ সম্বন্ধে ইতি পূর্বেই আলোচনা করা হইয়াছে তাহা দ্রষ্টব্য।

কেরামেল (Caramel) কাষ্টার্ড

একটি চীনা-মাটির পাত্রে (casserole) বা চীনা-মাটি কলাই-করা লৌহ সস্পেনে মিহি সাফ চিনি রাখিয়া ধীরে ধীরে জ্বাল দাও। নাড়িতে থাক। ক্রমে চিনির বর্ণ গাঢ় পাটখিলা হইয়া আসিবে। এক্ষণে এক খানা মার্বেলের পাতার উপর উহা ঢাল (ইংরাজের রান্নাঘরে ময়দা প্রভৃতি বেলিবার নিমিত্ত কাষ্ঠের পরিবর্তে মার্বেলের

মসৃণ প্শটা ব্যবহৃত হইয়া থাকে) উহা অচিরে চাঁচের ন্যায় হইয়া জমিয়া যাইবে। অতঃপর ইহা লইয়া উদুখলে বা পাটায় মিহি করিয়া গুঁড়াইয়া লইয়া কাষ্টার্ভে মিশাও।

চিনি জ্বাল দিবার সময় যদি তাহার সহিত প্রায় সম পরিমিত (বা কিঞ্চিদূন) সুমিষ্ট বাদামের মিহি কুচি মিশাইয়া লওয়া যায় তবে সেই 'কেরামেলকে' 'প্রালিন' (praline) কহিয়া থাকে। এই প্রালিন চূর্ণ করিয়া পূর্ববৎ কাষ্টার্ভে মিশাইয়া লওয়া যাইতে পারে।

ষ্ট্র-বেরী ক্রীম

ষ্ট্র-বেরী, ভেনিলা প্রভৃতির প্রস্তুত (ready made) নির্যাসে (essence) কাষ্টার্ভ সুবাসিত না করিয়া যদিপি একছের সদ্য পক্ক ফল বা ক্যানড্ (canned) ষ্ট্র-বেরী প্রভৃতি অথবা ঐ সকল ফলের জাম (jam), জেলি (jelly) প্রভৃতির দ্বারা বাসিত করিতে ইচ্ছা হয় তবে টাট্কা বা ক্যানড্ ফলকে প্রথমে চিনির সহিত জলে সিদ্ধ করিয়া লও ; একটু দুধ ও পরে একটু লেবুর রস মিশাও। ফুটিলে গাদ কাটিয়া নামাইয়া ঠাণ্ডা কর। চটকাও। উত্তমরূপে মিহি বস্ত্রে বা ফ্লানেলে ছাঁকিয়া কাথ বাহির করিয়া লও। কাষ্টার্ভের সহিত মিশাও। বরফে জমাও।

কাষ্টার্ভের পরিবর্তে দুধের ক্রীমের সহিত মিশাইতে ইচ্ছা করিলে আধ সেরে ছটাক দুই মত ভিজান জিলাটিন মিশাইয়া লইলে তবে ভাল জমিবে। দুধের ক্রীমকে পূর্বে বরফে বসাইয়া শীতল করিয়া উত্তমরূপে ফেটাইয়া লইতে হইবে। আবশ্যকমত রং করিয়া লইবে।

গোটা ফলের পরিবর্তে জামের বা জেলির দ্বারা ক্রীম বাসিত করিতে হইলে প্রথমে উহা জলে গুলিয়া লইবে। এক টিন (১০ সের) জামে সম পরিমিত জল দিলেই চলিবে। জাম স্বয়ং মিষ্ট সুতরাং আর আলাহিদা মিষ্ট যোগের প্রয়োজন হইবে না। জ্বাল দাও। একটু দুধ ও পরে একটু লেবুর রস মিশাও। ফুটিলে গাদ কাটিয়া নামাইয়া শীতল করিয়া উত্তমরূপে ছাঁকিয়া লইয়া কাষ্টার্ভের বা ফেটান ক্রীমের সহিত মিশাও। বরফে জমাও। ক্রীমের সহিত মিশাইলে একটু জিলাটিন মিশাইয়া লইতে হইবে তাহা স্মরণ রাখিও। আবশ্যক মত ঈষৎ রং করিয়া লও।

দুধ মিশানর তাৎপর্য্য এই যে উহাতে ফলের সেয়ার গাদ কাটিয়া অপেক্ষাকৃত সাফ হইবে। লেবুর রস দেওয়ার তাৎপর্য্য অবশ্য ঈষদন্ন স্বাদ করা, কেননা তাহা হইলে মিষ্টত্বের ধার মরিয়া যায়।

টাট্কা বা ক্যানড্ ফলের এবং জাম ও জেলির পরিবর্তে Ice-এর জন্য বিশেষভাবে প্রস্তুত ষ্ট্র-বেরী, আদা (ginger) প্রভৃতির সিরাপ কাষ্টার্ভের সহিত মিশাইয়া লইলে

আর এত হাল্কা পোহাইতে হয় না। সচরাচর ষ্ট্র-বেরী, রেস্প-বেরী, লাল ও কালো কারান্ট, আনারস, আদা, আপেল, পেয়ারা, পিচ, খোবানী, আলু-ই-বোখারা (plum), হরিদালু (green gage), চেরী (cherry), লেবু, কমলা লেবু, আদা (ginger) প্রভৃতির সিরাপ (syrup) বাজারে (English stores-এর দোকানে) কিনিতে পাওয়া যায়।

অবশ্য নির্যাসের পরিবর্তে এই সকল ফলের 'সিরাপ' দ্বারা কাষ্টার্ড বাসিত করিলে যাহাতে অধিক মিষ্ট হইতে না পারে তজ্জন্য কাষ্টার্ড প্রস্তুতের সময় চিনি কম দিতে হইবে।

আম্রের ক্রীম

আম্র, বেল প্রভৃতি যে সকল ফলের রস বা দর ঘন থকথকে হইয়া থাকে তাহাতে আর জল না মিশাইয়া এবং তাহা আর জ্বাল না দিয়া ক্রীম বা কাষ্টার্ডের সহিত মিশাইয়া জমাইয়া কুল্মী প্রস্তুত করিতে পার।

পেস্টার ক্রীম

আধপোয়াটেক পেস্টা ভিজাইয়া রাখিয়া উপরের খোসা উঠাইয়া সাফ কর। একটু গোলাপ সংযোগে মিহি করিয়া বাটিয়া লও। এক ছটাকমত জিলাটিন অল্প জলে ভিজাইয়া রাখিয়া ও তৎপর তাপে গলাইয়া লইয়া মিশাও। এক্ষণে পূর্বে নিয়মে প্রস্তুত কাষ্টার্ড পোয়া তিনেক মত মিশাও। ইচ্ছ করিলে ঐ কাষ্টার্ড ভেনিলা নির্যাসে বাসিত করিয়া লইতে পার। একটু বেনেডিক্টাইন লিকিওব (Benedictine Liqueur) মিশাও। ছাঁচায় ভরিয়া বরফে বসাইয়া জমাও।

বাদাম ও নারিকেলের দ্বারাও এইরূপে ক্রীম প্রস্তুত হইতে পারে।

ফ্রাঞ্জিপেন (Frangipane) বা ফরাসী কাষ্টার্ড

তিনটি ডিমের কুসুম এবং একটি ডিমের কুসুমময় শ্বেতাংশ পাত্রে ঢালিয়া এক ছটাক চিনির সহিত ফেটাও। ধীরে ধীরে পোয়াদেড়েক দুখ মিশাও। তোলাটাক মাখন ও ছটাক দেড়েক ময়দা মিশাও। আঙুনের উপর অল্প আঁচে ধরিয়া পাকাও। এক্ষণে ছটাক খানেক মাখন এবং ছটাক খানেক বাদাম বাটা মিশাও। বাদাম অবশ্য পূর্বে খোলা ছড়াইয়া ভিজাইয়া রাখিয়া খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া গোলাপে বাটিয়া লইতে হইবে। বাদাম বাটিবার সময় ইচ্ছ করিলে রম (Rum) বা ব্রান্ডীর (Brandy) সাহায্যেও বাটিয়া লইতে পার। মন্দা আঁচে নাড়িতে নাড়িতে যখন বেশ ঘন থকথকে গোছ হইয়া আসিবে তখন নামাও।

ইহা বহু মিষ্টানে পূর স্বরূপ ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

চ : জেলি (Jelly) (বৈদেশিক)

উপরি লিখিত কোন এক প্রকারে প্রস্তুত ফলের ক্বাথের সরবতের সহিত সেরকে ছটাক হিসাবে জিলাটিন বা চীনা-ঘাস মিশাও। মোটা নেকড়ায় বা ফ্লানেল কাপড়ে ছাকিয়া লও। একবারে সাফ না হইলে পুনঃ ছক। ঈষৎ গরম করিয়া জিলাটিন গলাইয়া লও। জেলি স্বচ্ছ টলটলে করিবার আবশ্যিক হইলে ঐ সময় (অর্থাৎ গরম করিবার সময়) কিছু দুধ-জল বা ডিমের শ্বেতাংশ মিশাইয়া তাহার গাদ কাটিয়া ফেলিবে। অতঃপর জ্বাল হইতে নামাইয়া ঠাণ্ডা কর।* বাজারে টিনের (Block tin) বা এলুমিনিয়ামের বা পাথর-কলাই-করা লৌহের জেলির ছাঁচা (Jelly mould) পাওয়া যায় তাহাতে ঢালিয়া বরফের উপর বসাইয়া ঠাণ্ডা কর। ঠাণ্ডায় জমিয়া গেলে 'জেলি' প্রস্তুত হইবে। অনেক সময় কোন এক প্রকার লিকিওর মদ্য (liqueur) মিশাইয়া জেলির স্বাদ বৃদ্ধি করা হইয়া থাকে। ফলের রস অনুসারে পৃথক পৃথক লিকিওর মিশান হইয়া থাকে।

পাঠক পাঠিকা লক্ষ করিবেন, কুল্মীর (Ices) সহিত জেলির (Jelly) পার্থক্য কেবল জিলাটিন বা চীনা-ঘাস সংযোগে। অবশ্য আরও পার্থক্য আছে কিন্তু তাহা সামান্য, যথা দুধের দ্বারা প্রস্তুত জেলি বা Blanc Manger-এ ডিম্ব দিবার প্রয়োজন হয় না, প্রভৃতি। জেলি অতি অল্প ঠাণ্ডাতেই জমিয়া যায়, সূত্রাৎ অল্প বরফেই কাজ চলে—একবার জমিয়া গেলে কুল্মী অপেক্ষা অধিককাল স্থায়ী হয়—ইহাও সুবিধা। ইউরোপীয়রা Jelly-কে রোগীর পথ্যরূপে ব্যবহার করিয়া থাকেন কিন্তু ইহা এক্ষণে লঘুপাক বলিয়া আর বিবেচিত হয় না।

কমলালেবুর জেলি

আধসেরটাক জলে আধপোয়াটাক সাফ চিনি মিশাও, চারিটা কমলালেবুর খোসা এবং একটা পাতী লেবুর খোসা মিহি করিয়া কাটিয়া মিশাও। জ্বাল দাও। গাদ কাটিয়া ফেল। পরিষ্কার হইলে আটটি কমলালেবুর এবং একটি পাতী লেবুর রস মিশাও। আবশ্যিকানুযায়ী ঘন হইয়া আসিলে জ্বাল হইতে নামাইয়া পূর্ব হইতে ভিজান জিলাটিন বা চীনা-ঘাস ছটাক খানেক মত মিশাও। নাড়িয়া জিলাটিন বা চীনা-ঘাস গলাইয়া

*জিলাটিন অনেক রকম বাজারে কিনিতে পাওয়া যায়। ইহার মধ্যে নেলসনের জিলাটিন (Nelson's Gelatin) বিখ্যাত। ইহা দেখিতে স্বচ্ছ শুষ্ক স্কুল আঁশবৎ। সাধারণতঃ মাছের ফোঁপড়া প্রভৃতি হইতে ইহা প্রস্তুত হইয়া থাকে। জিলাটিন অনুসারে এবং জলীয় কুল্মীর প্রয়োজনীয়তা অনুসারে প্রদত্ত জিলাটিনের পরিমাণ কমবেশী হইয়া থাকে। চীনা-ঘাসও (agar agar) এতদ্দেশে রপ্তানী হইয়া থাকে। দেখিতে কতকটা জিলাটিনের ন্যায়। ইহা শুভ কিন্তু তদপেক্ষা অধিক লম্বা লম্বা এবং ডেউ-খেলান। উভয়ই হালকা। তিকুর শুভ চূশের ন্যায়, এতদ্দেশেই পাওয়া যায়। দুধের সহিত এগুলি জ্বাল দিয়া দুধ ঠাণ্ডা করিলে দুধ জমিয়া যায়। সাধারণ বায়ব তাপে এই জমান দুধ বা Blanc Manger গেলে না।

লও। ঠাণ্ডা হইলে চাকিয়া দেখ, মিষ্টত্ব কম বোধ হইলে আরও চিনি মিশাইয়া আবশ্যিকমত মিষ্ট করিয়া লও। পুরু নেকড়ায় বা ফ্লানেলে ছাকিয়া বেশ পরিষ্কার করিয়া লও। গাদ কাটা ভাল হইলে এক্ষণে এই দর স্বচ্ছ হইবে। অতঃপর দুইটি ডিমের শ্বেতাংশ উত্তমরূপে ফেটাইয়া মিশাও। জেলি মোল্ডে (Jelly Mould) ভরিয়া বরফে বসাইয়া জমাইয়া দাও। ইচ্ছা করিলে কমলালেবুর বাছ শাঁসও মিশাইয়া লইতে পার। তৎক্ষেত্রে অল্পে অল্পে ক্রমে দর মোল্ডে ভরিয়া জমাইবে এবং তদুপরি শাঁস সাজাইয়া দিয়া পুনঃ মোল্ডে রস ঢালিয়া দিয়া জমাইবে। এইরূপে বার দুই তিন এই প্রক্রিয়া করিয়া লইবে।

কেহ কেহ ছাঁচার (মোল্ডের) পরিবর্তে কমলালেবুর খোসার মধ্যে ঐ দর পুরিয়া তাহা বরফে বসাইয়া জমাইয়া লয়েন।

আনারসের জেলি

আনাবস ছাড়াইয়া (চোখাদি ফেলিয়া) খণ্ডে খণ্ডে কুটিয়া লও। সাফ চিনির সহিত একত্রে জলে সিদ্ধ কর। যথা সম্ভব গাদ কাটিয়া ফেল। দর আবশ্যিকানুযায়ী মিষ্ট ও ঘন হইলে নামাইয়া তৎসহ জিলাটিন লিখিত বরাদ্দে মিশাইয়া নাড়িয়া গলাইয়া লও। তৎপূর্বে সিদ্ধ আনারসখণ্ডগুলি সেরা হইতে তুলিয়া বাটিয়া লইবে এবং জিলাটিন মিশান হইলে ঐ বাটা আনারস সেরার সহিত মিশাইয়া লইবে। এক্ষণে মিহি নেকড়ায় ছাকিয়া লও। কিছু রম (Rum) বা অপর কোন স্পিরিট মিশাও। ইচ্ছা করিলে এক আধ ফোঁটা লেবুর রস চিপিয়া দিতে পার। অতঃপর ছাঁচায় (মোল্ডে) ভরিয়া বরফে বসাইয়া জমাইয়া লও।

অপরাপর ফলের দ্বারাও এইরূপে জেলি প্রস্তুত হইবে। কেবল বিভিন্ন ফল অনুসারে বিভিন্ন মদ্য মিশাইতে হইবে।

আমের জেলি বা পেঁ (Mango Pain)

সুপক্ক আমের দর লও। আবশ্যিক বোধ করিলে তৎসহ কিঞ্চিৎ চিনি মিশাইয়া লও। ইচ্ছা করিলে ফোঁটা কয়েক লেবুর রস চিপিয়া দিতে পার। আম্রসের অনুপাতে সেরাকে ছটাক হিসাবে জিলাটিন লইয়া অল্পজলে ভিজাইয়া রাখিয়া পরে ঐ জলসহ জ্বাল দিয়া জিলাটিনটুকু গলাইয়া দাও। আমের দরের সহিত মিশাইয়া দাও। একখানা সুন্দর নেকড়ায় ছাকিয়া লও। একটু ব্রাণ্ডি মিশাও। সাঁচায় (মোল্ডে) ভরিয়া বরফে বসাইয়া জমাইয়া লও।

আম্রের ন্যায় ঘনদরবিশিষ্ট অন্যান্য ফলেরও এইরূপে জেলি প্রস্তুত হইবে। কেবল ফলের তারতম্যানুসারে মিশ্রিতব্য মদ্যেরও তারতম্য হইবে।

সুজির জেলি

আধ সের দুধ জ্বালে বসাও। ক্রমে ক্রমে নাড়িয়া নাড়িয়া সুজি মিশাও। সব স্কোয়া স্কীরের মত থকথকে হইলে $\frac{1}{10}$ এক পোয়াটাক সাফ চিনি মিশাও। মিশিয়া গেলে নামাইয়া ভেনিলা বা ইচ্ছানুসারে অন্য প্রকার সুবাসের নির্যাস মিশাও। অতঃপর ৪ চারিটা ডিমের স্বেতাংশ ফেটাইয়া লইয়া মিশাও। পুনঃ একটু জ্বাল দাও। ফুটিবার উপক্রম হইলেই নামাইয়া লইয়া ঠাণ্ডা কর। সাঁচায় ঢালিয়া বরফে বসাইয়া জমাও। ফোনও একপ্রকার ফলের সিরাপের সহিত এই জেলি খাইতে হয়। ইহা রোগীর পথ্যরূপে ব্যবহৃত হইতে পারে। সাণ্ড, বার্লি, টেপিওকা, Vermicelli প্রভৃতি দ্বারাও এইরূপে জেলি হইতে পারে। Pearl সাণ্ড ও পার্ল বার্লি পূর্বে জলে সিদ্ধ করিয়া লইবার প্রয়োজন হয়।

ব্লা-মেঞ্জার (Blanc-manger)

খোলা ছাড়ান মিষ্ট বাদাম এক পোয়াটাক লইয়া ভিজাইয়া রাখিয়া উপরের খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া পরিষ্কার কর। গোলাপজলে মিহি করিয়া বাট। ঐ সঙ্গে আধ তোলাটাক তিত বাদামও ঐ প্রকারে বাটিয়া লও। আধসেরটাক জল মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া ঢাকিয়া রাখ। ঘন্টাখানেক পরে সূক্ষ্ম নেকড়ায় ছাঁকিয়া রাখ। এক্ষণে আধ সের জলে আধ পোয়া সাফ চিনি ও আধ ছটাক জিলাটিন একটি পাত্রে করিয়া জ্বাল দাও। চিনি ও জিলাটিন গলিয়া জলের সহিত মিশিয়া গেলে নামাইয়া সূক্ষ্ম নেকড়ায় ছাঁকিয়া লও। অতঃপর বাদামের দুধের সহিত এই সেরা মিশাও এবং তৎসহ আরও কমলালেবু ফুলের জল মিশাও। ঠাণ্ডা হইলে সাঁচায় ভরিয়া বরফে বসাইয়া জমাইয়া লও।

নারিকেল এবং পেস্তার দ্বারা এই প্রকারে ব্লা-মেঞ্জার প্রস্তুত হইতে পারে।

ইচ্ছা করিলে জিলাটিনটুকু জলের পরিবর্তে দুধে ফেলিয়া জ্বাল দিয়া গলাইয়া লইতে পার। এবং তৎসহ পরে কিছু (ছটাক দুই) দুধের ক্রীম মিশাইয়া লইতে পার।

ছ : Sorbet (বৈদেশিক)

রোমান পঞ্চ (Punch a la Romaine)

পূর্বে পূর্বে এই সরবৎ প্রস্তুত করিতে যে রিসিপি (recipe) প্রচলিত ছিল হালে তদপেক্ষা সরল হইয়াছে। ইহা এক্ষণে একরূপ জলীয় কুন্ডী (Water-Ice) বলিলেই চলে। একটি পাত্রে লেবু ও কমলালেবু উভয়ের সিরাপ (water-ice-এর জন্য প্রস্তুত) লইয়া একত্রে মিশাইয়া বরফে বসাইয়া জমাও। যখন প্রায় জমিয়া আসিবে তখন তৎসহ মেরাঙ্গ ইটালিয়ান (Meringue Italienne), রম (Rum), কোরাসো

(Curacoa) লিকিওর মিশাইয়া লইয়া জমাইয়া ফেলিবে।

আধ পোয়া উৎকৃষ্ট মিহি চিনির সহিত সামান্য কিছু জল মিশাইয়া গরম কর। গলিয়া খুব থকথকে হইলে উত্তমরূপে ফেটান তিনটা ডিমের শ্বেতাংশের সহিত মিশাইয়া লইলেই মেরাঙ্গ ইটালিয়েন হইবে, এবং তাহা চামচে করিয়া একখানা আর্ধ তন্তুর উপর কাগজ রাখিয়া তদুপরি ফেলিয়া যাইয়া তুন্দরে মন্দা আঁচে ঈষৎ পাটখিলা বণে পুটপাক (bake) করিয়া লইলে 'মেরাঙ্গ' (Meringue) প্রস্তুত হইবে।

লেবু ও কমলালেবুর পরিবর্শে অন্য কোনওরূপ ফলের সিরাপ লইলেও চলিবে। স্মরণ রাখিও, যে প্রকারের ফলের সিরাপ হইবে তদনুসারে ভিন্ন ভিন্ন লিকিওর মিশাইতে হইবে। যথা,—আনারসে স্যাম্পেন, রেস্প-বেরীতে ক্রাস (Kirsch), লেবুতে রুম, লাল কারান্তে কামেল (Kummel), আপেলে ছইস্কী। এই রোমন পঞ্চ বা বৈদেশিক সরবৎ যাহাতে অতিরিক্ত মিষ্ট না হয় তৎপ্রতি লক্ষ রাখিবে।

ফ্রুট পঞ্চ (Fruit Punch)

অর্দ্ধ পাইন্ট জলে একপোয়া সাফ চিনি গিনিট পাঁচেক মত সিদ্ধ কর। গাদ কাটিয়া সাফ কর। ঠাণ্ডা কর। অর্দ্ধ বড় পেয়ালা চার জল (শীতল করিয়া) মিশাও। তৎপরে তাহাতে স্ট্র-বেরী বা রেড কারান্তের রস অর্দ্ধ পাইন্ট পরিমিত মিশাও। সিকি পাইন্ট লেবুর রস ও সমপরিমিত কমলা লেবুর রস মিশাও। কিছু (canned) টিনের আনারস কুচাইয়া তাহার রস সহ মিশাও। অতঃপর একটু শীতল জল মিশাও যাহাতে সাকল্যে তিন কোয়ার্ট মত হয়। তিন ঘণ্টা ঢাকিয়া রাখ। অতঃপর ছাঁকিয়া একটি কাচের জগে লইয়া তাহার সহিত কিঞ্চিৎ ব্রাণ্ডি মিশাইয়া (ইচ্ছা করিলে বাদ দিতে পার) বরফে ঠাণ্ডা করিয়া খাইতে দাও।

চতুর্থ অধ্যায়

মোদক

ইক্ষু ওড বা চিনি অথবা উভয় একত্রে পাক করিয়া শুধু তন্দুরা বা তৎসহ ঝই প্রভৃতি যোগে যে মিষ্টান্ন প্রস্তুত হয় তাহাকে 'মোদক' (মোয়া) বলা যায়।

অধিকাংশ মোদকই ময়রার দোকানে প্রস্তুত হইয়া থাকে ; সম্ভবতঃ মোদক (মোয়া) প্রস্তুতকার বা মোদককার বলিয়াই ইহাদের নাম 'মোয়ার' বা 'ময়রা' হইয়াছে। বরেন্দ্রে মোদক, মোয়ার বা ময়রা বলিয়া কোনও পৃথক জাতি দেখা যায় না, এই ব্যবসায় সাধারণতঃ এখানে নবশাখ দিগের মধ্যেই পর্যাবসিত।

ইক্ষুগুড় বা শর্করা অথবা উভয় একত্রে আবশ্যিকানুযায়ী জল সহ কড়ায়ে জ্বাল দিয়া ও প্রয়োজন হইলে তাহার গাদ কাটিয়া সাফ করিয়া লইয়া আবশ্যিক মত গাঢ় ও 'চোকা' (চুকা—অন্ন বা চোখা—তীক্ষ্ণ, sharp) করিয়া লওয়াকে 'পাক' কহে। অনেকক্ষেত্রে আবার এই পক্ক-রসের বা সিরার 'বীজ মারিয়া' অর্থাৎ water of crystallization নষ্ট করিয়া তাহাকে বুয়ো (amorphous) করিয়া লইতে হয়। ময়রারা সাধারণতঃ চতুর্বিধ ইক্ষুগুড় ব্যবহার করে, ১। খান বা পাটালী গুড়, ২। কলসী বা নাগরী গুড়, ৩। মাত (fermented) গুড় এবং, ৪। চিটকা বা আটা গুড়। প্রথম ও দ্বিতীয়কে দানা (crystalized) গুড় কহে। তন্মধ্যে প্রথম শুষ্ক ও দ্বিতীয় ঈষদার্দ্র। এই ঈষদার্দ্র গুড় শিক্ততা নিবন্ধন গ্রীষ্মকালে বিশেষতঃ বর্ষাকালে 'মাতে' (ferment করে)। সাধারণতঃ উপরিভাগ মাতিয়া যায় কিন্তু নিচের অংশ দানাদার থাকে। এই 'মাত' গুড় অনেকক্ষেত্রেই মোদক প্রস্তুত কার্যে অন্যান্য গুড়ের বা চিনির সহিত অল্পপরিমাণে মিশাইয়া লইলে তবে তাহা পাক করিলে তাহাতে আবশ্যিকমত আটা বাঁধে এবং 'চোকা' হয়। 'চিটকা' গুড় মাত গুড়ের ন্যায়ই কতকটা তরল এবং দানা বর্জিত, কিন্তু বিশেষ আটা বিশিষ্ট। মাত ও চিটকা গুড় জ্বাল দিলে উহা দানা-গুড়ের ন্যায় 'মরিয়া' উঠে না। চিনি সাধারণতঃ দানাদারই ব্যবহৃত হইয়া থাকে, তবে চিনি যত সাফ হইবে তত তাহার কম গাদ কাটিতে হইবে।

১। বাতাসা

একটি লৌহ কড়ায়ে $\frac{২}{১০}$ আড়াই সের সাফ চিনির সহিত (চিনি যত সাফ হইবে তত তাহার গাদ কম কাটিতে হইবে ইহা স্মরণ রাখিও) $\frac{১}{১০}$ আধসের বা $\frac{১}{১০}$ এক পোয়া পরিমিত 'মাত' গুড় মিশাও। আবশ্যিকানুযায়ী $\frac{১}{১}$ এক হইতে $\frac{১}{১০}$ দেড় সের পরিমিত জল দাও। জ্বালে উঠাও। ফুটিয়া গাদ বাহির হইলে ঈষৎ দুধ-জল দিয়া গাদ কাটিয়া ঝাঁকরা হাতায় করিয়া উঠাইয়া ফেল। অধিক গাদ বাহির হইলে এই প্রক্রিয়া আরও দুই একবার করিতে পার। তৎপর রস নামাইয়া কাপড়ে ছিকিয়া লইয়া পুনঃ জ্বালে বসাইবে। বলা বাহুল্য চিনিতে অধিক ময়লা থাকিলে এই প্রক্রিয়া করা প্রয়োজন হয়, চিনি বেশ সাফ থাকিলে ইহার আদৌ আবশ্যিক নাও হইতে পারে। এক্ষণে মধ্যে মধ্যে ভিজা নেকড়ার দ্বারা কড়ায়ের অভ্যন্তরের পার্শ্বদেশ মুছিয়া মুছিয়া দাও। ইহাতে রস ফুটিবার কালে পার্শ্বদেশে যে চিনি শুকাইয়া লাগিবে তাহা পুনঃ ধুইয়া গলিয়া যাইবে নচেৎ এই শুষ্ক চিনির সংযোগে সহসা কড়াইর সমস্ত রস দড়াইয়া যাইতে পারে।

অতঃপর একটি কাঠির সাহায্যে ফুটন্ত রস ঈষৎ উঠাইয়া বৃদ্ধাস্কৃত ও তজ্জনীর

মধ্যে লইয়া নাড়িয়া নাড়িয়া ক্রমে গুটি পাকাইয়া দেখিবে তাহা বেশ শক্ত মত হইয়াছে কিনা, যদি এই গুটিতে চোকা দিলে তাহা ভাঙ্গে তবে রস ঠিক হইয়াছে বুঝিবে এবং তৎক্ষণাৎ কড়াই জ্বাল হইতে নামাইয়া ফেলিবে। অতঃপর রস কিঞ্চিৎ ঠাণ্ডা হইলে একটি ডাবু হাতায় উহা উঠাইয়া লইয়া একটি লৌহশলাকার দ্বারা ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে রস ফাঁপিয়া উঠিবে ও দঢ়াইয়া জমিয়া যাইবার উপক্রম হইবে, তৎক্ষণাৎ তাহা উক্ত শলাকার সাহায্যে তাড়াতাড়ি বড় বড় ফোঁটায় একখানা বিছান পাটীর বা মাদুরের উপর সারি সারি ফেলিয়া যাইবে। ডাবু হাতাটি পূর্বে একটু তাতাইয়া লইতে হয় এবং যদি রস ফাঁপিবার উপক্রম না হয়, তবে রসপূর্ণ ডাবু হাতাটি আগুনের উপর ধরিয়া রসে এক ঝলক উঠাইয়া লইবে। একবার বাতাসা কাটিতে পারিলেই তখন হাতাতে পুনঃ রস দিয়া শলাকা দ্বারা নাড়িলে আর রস ফাঁপিবার ও পরে জমিবার উপক্রম হইতে বিলম্ব ঘটিবে না। পরন্তু তখন উহা এত সত্বর সত্বর দঢ়াইয়া বা জমিয়া যাইবে যে তন্দ্বারা বিশেষ তাড়াতাড়ি বাতাসা কাটিয়া না ফেলিলে রস হাতাতেই দঢ়াইয়া যাইবে। শলাকা দ্বারা নাড়িতে নাড়িতে রসে বাতাস (gas—carbonic dioxide) জন্মিয়া উহা ফাঁপিয়া উঠে এবং এই ফাঁপান রসের বাতাসা কাটিয়া ফেলান হয় বলিয়া বাতাসাও ফাঁপিয়া টোপা টোপা হইয়া শেষে দঢ়াইয়া যায়। বাতাস জন্মিয়া এইরূপ টোপা টোপা হয় বলিয়া ইহাকে বাতাসা কহিয়া থাকে। রস অধিক চোকা হইলে বাতাসা ফাঁসিয়া যাইয়া বাতাস (gas) বাহির হইয়া যাইবে। এই নিমিত্ত সাধারণ বাতাসার পাকের রসে অপেক্ষাকৃত বৃহদাকার ‘ফেণি’ (বা ফাণি) বাতাসা প্রস্তুত হয় না। গা ফাঁসিয়া বাতাস বাহির হইয়া গিয়া উহা টোল খাইয়া যায়। এই নিমিত্ত ফাণিতের পাকে রসে কিঞ্চিৎ ছানার জল মিশাইয়া রস কম চোকা করিয়া লইতে হয়। সাধারণ বাতাসা অপেক্ষা অনেক অধিক রস একস্থানে ফেলিয়া বড় বা ‘ফেণি’ (ফাণিত) বাতাসা প্রস্তুত করা হয়।

শলাকা দ্বারা রস অধিক নাড়িলে প্রথমে উহাতে বাতাস উৎপন্ন হইয়া পরে তাহা নির্গত হইয়া যায় এবং রস ঝুরো ঝুরো (amorphous) হইয়া দঢ়াইয়া যায়। রসের এই অবস্থাকে রস ‘মরিয়া যাওয়া’ কহে, এবং ঐ প্রকারে নাড়নকে রসের ‘বীজ মারা’ কহে।

২। সাঁচ

অশ্মদ্রেশে দোলে, গঙ্গাম্বানে, রাম-নবমীতে ‘সাঁচ’ প্রস্তুত হইয়া থাকে। এই সময় কুটুম্বাড়ী ‘তঙ্গ’ করিতে অপরাপর দ্রব্যজাতসহ সাঁচও পাঠান হইয়া থাকে। বাতাসার পাকের ন্যায়ই সাঁচের পাক হইবে কিন্তু তদপেক্ষা নরম হইবে। রসের পাক নরম না

হইলে সাঁচের গাত্র ফাঁসিয়া ফাঁসিয়া যাইবে এবং মসৃণ হইবে না।

রসের পাক বাতাসার রসের পাকের অপেক্ষা কিঞ্চিৎ নরম থাকিতেই উহা নামাইয়া রাখ। ডাবু হাতাতে উঠাইয়া লইয়া লৌহ শলকার দ্বারা খুব নাড়। রস ফাঁসিয়া উঠিলে উহা কাষ্ঠ নির্মিত সাঁচায় ঢাল। সাঁচা রসে পূর্ণ হইলেই উহা উন্টাইয়া একখানা পালিশ তক্তার উপর চাপিয়া ধর। ইহাতে সাঁচার অভ্যন্তর হইতে অতিরিক্ত রস বাহির হইয়া যাইবে এবং তলার অংশ বেশ মসৃণ আকার ধারণ করিবে। অবশেষে দঢ়াইলে সাঁচা খুলিয়া অভ্যন্তরস্থ সাঁচ বাহির করিয়া লও।

কাষ্ঠ নির্মিত 'সাঁচায়' ঢালিয়া বিবিধ আকারের ঠাকুর-দেবতা, মনুষ্য, পশু, পক্ষী, বৃক্ষ, ফলাদি ও রথ, জাঁতী প্রভৃতির আকৃতি বিশিষ্ট করিয়া রস দঢ়াইয়া লওয়া হয় বলিয়া ইহাকে 'সাঁচ' কহিয়া থাকে। সাঁচা হইতে সাঁচ বাহির করিয়া লইবার সুবিধার নিমিত্ত সাঁচাগুলি সাধারণতঃ দুইখণ্ডে বিভক্ত করিয়া নির্মিত হইয়া থাকে। সাঁচাগুলি ব্যবহারের পূর্বে পুরা একদিন জলে ভিজাইয়া রাখিতে হয় তবে তন্মধ্যে রস ঢালিলে তাহা আর সাঁচার গাত্রে জড়াইয়া যায় না সুতরাং তন্মধ্যে হইতে সাঁচ নিষ্কিয়ে বাহির করা যায়। ইহার কারণ, উত্তপ্ত রস সাঁচাতে ঢালামাত্র অভ্যন্তরস্থ জল তৎক্ষণাৎ বাষ্পাকারে পরিণত হইয়া সাঁচার গায়ের সহিত রস সংস্পর্শে ব্যবধান ঘটায়। সাঁচাগুলি জল হইতে উঠাইয়া উভয় খণ্ড একত্র করতঃ দড়ি দিয়া শক্ত করিয়া বাঁধ এবং ক্রমে এইরূপে সকল সাঁচাগুলি সারি সারি বসাইয়া যাও। প্রত্যেক সাঁচার তলদেশে ছিদ্র থাকে। এই ছিদ্র-পথে রস ঢালা হয় বলিয়া এক্ষণে রস ঢালিবার সময় তলদেশ উপরমুখো করিয়া রাখা হয়। ছিদ্র মুখে উত্তপ্ত রস ঢাল। সাঁচা রসে বোঝাই হইলেই তাহা উন্টাইয়া ছিদ্রমুখ নিচ-মুখো করিয়া তক্তাদির উপর চাপিয়া ধর। অবশেষে রস বেশ দঢ়াইয়া গেলে দড়ির বন্ধন মোচন করিয়া উভয় খণ্ড পৃথক্ করিয়া সাবধানে ভিতরের সাঁচ বাহির করিয়া লও। বাহ্যিক অংশগুলি ভাঙ্গিয়া সাফ করিয়া ফেল। সাঁচার মধ্যে পূর্বে হইতে একটুকরা সূতা রাখিয়া দিয়া রস ঢালিলে সাঁচ দঢ়াইবার পর সাঁচা হইতে সাঁচ বাহির করিয়া লইলে ঐ সূতার সাহায্যে সাঁচ পরে ঝুলাইয়া রাখা চলিবে।

৩। খাজা (চাপা)

কড়াই করিয়া চিনি জ্বালে উঠাও। ঈষৎ জল দাও। খুব ফুটাও। মাঝে মাঝে একটু উঠাইয়া লইয়া আঙ্গুলে করিয়া ছোট ছোট গুটি পাকাইয়া চাপিয়া চেপ্টা করিয়া তাহাতে টোকা মারিয়া দেখিবে উহা সহজে ভাঙ্গিয়া যায় কি না। সহজেই ভাঙ্গিয়া গেলে বুঝিবে চিনির পাক ঠিক হইয়াছে। পাক ঠিক হওয়া বুঝিলে নামাইয়া ঠাণ্ড

করিবে। অতঃপর একখানা বারকোষে চপচপে গোছ করিয়া তৈল মাখিয়া তাহার উপর ঐ গাঢ় চিনির সেৱা ঢাল এবং পাখার বাতাস দিয়া ঠাণ্ডা কর। ঠাণ্ডা হইয়া হাতে সহ্য পাইলে হাতে তৈল মাখিয়া উহা বারকোষ হইতে উঠাইয়া লইয়া ঘরের দেওয়ালে বা থামের গায়ে বাঁধা কাঠের, শিল্পের বা অভাবপক্ষে লৌহের ছকের সহিত বাধাইয়া টানিতে থাক। একবার টানিয়া লম্বা কর আবার তাহা ভাঁজাইয়া ছকের সঙ্গে বাধাও, পুনঃ টানিয়া লম্বা কর, পুনঃ বাধাও। এইরূপ ক্রমাগত টানিতে টানিতে উহা শ্বেতবর্ণ হইয়া অপেক্ষাকৃত একটু দঢ় হইবে। খাজার এই অবস্থাকে 'নৈ' বা 'নই' কহে। তখন ছক হইতে উহা নামাইয়া হাতে করিয়া তাল পাকাইয়া পুনঃ বারকোষের উপর রাখ এবং হাতে চাপিয়া চেপ্টা করিয়া ক্রমে সমস্তটা বারকোষের উপর বিছাইয়া দাও। তালটি বারকোষে রাখিবার পূর্বে বারকোষের উপর কিছু তিল (ঘষা, ধোয়া ও তা'দেওয়া) ছড়াইয়া রাখিবে, এবং নই বিছাইয়া দেওয়া পর উপরেও কিছু তিল ছড়াইয়া দিবে তাহা হইলেই খাজার উপরে ও নিচে তিল লাগিয়া যাইবে। অতঃপর বারকোষ হইতে খাজা উঠাইয়া লইয়া একখণ্ড মাদুবেব বা পাটার উপর রাখিয়া একখানা পাংলা কাপড় দিয়া ঢাকিয়া রৌদ্রে শুকাইবে। ইহাতে 'খাজা' ঘামিয়া তাহার আঠাভাব দূর হইয়া মটমটে ভঙ্গপ্রবণ (খাঙ্গা) ভাববিশিষ্ট হইবে।

৪। খাজা (ফাঁশী)

দানা গুড় কড়ায়ে করিয়া জ্বালে উঠাও। গুড়ে যে জল থাকিবে তাহাতেই চলিতে পারে নহিলে কিঞ্চিৎ জল মিশাইয়া ঈষৎ পাংলা গোছ করিয়া লও। খুব ফুটাও। এমন ভাবে ফুটাইবে মনে হইবে বুঝি পুড়িয়া গেল। মাঝে মাঝে উঠাইয়া আঙ্গুলে করিয়া গুটি পাকাইয়া তাহা চেপ্টা করতঃ তাহাতে টোকা মারিয়া পরীক্ষা করিয়া দেখিবে সহজে ভাঙ্গিয়া যায় কি না। যখন সহজে ভাঙ্গিবে তখন বুঝিতে হইবে পাক ঠিক হইয়াছে। তখন জ্বাল হইতে কড়াই নামাইয়া ঠাণ্ডা করিবে। অতঃপর একখানি বারকোষে চপচপে গোছ করিয়া তৈল মাখিয়া তাহার উপর ঐ পক্ক গুড় ঢালিবে এবং পাখার বাতাস দিয়া ঠাণ্ডা করিবে। ঠাণ্ডা হইয়া হাতে সহ্য হইলে হাতে তৈল মাখিয়া উহা উঠাইয়া লইয়া ঘরের দেওয়ালে বা থামের গায়ে বাঁধা কাঠের, শিল্পের বা অভাবপক্ষে লৌহের ছকে বাধাইয়া টানিতে থাকিবে। একবার টানিয়া লম্বা করিবে, পরে তাহা ভাঁজাইয়া আবার ছকের সঙ্গে বাধাইয়া টানিয়া লম্বা করিবে, পুনঃ ভাঁজাইয়া ছকের সঙ্গে বাধাইবে এবং পুনঃ লম্বা করিবে। এইরূপ ক্রমাগত করিতে করিতে যখন ইহার বর্ণ শ্বেতাভ এবং consistency অপেক্ষাকৃত দঢ় হইবে তখন ছক হইতে নামাইয়া হাতে করিয়া তাল পাকাও। এইবারে এই তাল বারকোষের উপর রাখিয়া

চাপিয়া চেপ্টা না করিয়া হাতে বেলিয়া হাত দুই মত লম্বাকৃতি কর। তৎপর তাহা মুড়িয়া দো বা তে-পাট্টা কর। এক্ষণে এই নই হাতে উঠাইয়া লইয়া টানিয়া লম্বাকৃতি কর। ইহাতে উহার আকার স্থূল ফীতার ন্যায় লম্বা ও চেপ্টাকৃতি হইবে। এই ফীতা নই পুনঃ দো-পাট্টা কর এবং পুনঃ টানিয়া স্থূল ফীতার আকার কর। বার তিন চারি এইরূপ করিয়া মুড়িবার সময় স্থূল ফীতাটি আর ঠিক দো-পাট্টা না করিয়া সমসূত্র ভাবে ভাঁজাইয়া ধারে ধারে যোজনা কর। ইহাতে ফীতার পরিসর পূর্বাপেক্ষা দ্বিগুণ হইবে। পুনঃ হাতে টানিয়া লম্বা কর এবং পুনঃ ঐ ভাবে ভাঁজ কর। এইরূপ বার তিন চারি করিয়া নৈয়ের অগ্রভাগ এক জনের হাতে রাখিয়া অপর মুড়া ধরিয়া অপর এক ব্যক্তি উহা একটু তাড়াতাড়ি টানিয়া একেবারে প্রায় ১৫।২০ হাত মত লম্বা করিয়া ফেলিবে। প্রথম দুই প্রক্রিয়াতে নইয়ের মধ্যে বিস্তার 'ফাঁশ' (ফোঁপর) পড়িয়া গিয়াছিল এক্ষণে ঐ ফাঁশ যুক্ত নই টানিয়া সুদীর্ঘ করাতে সেই মোটা মোটা ফাঁশগুলি সরু সরু এবং তাহাদের দেওয়াল কাগজের ন্যায় পাতলা পাতলা আকার বিশিষ্ট হইয়া যাইবে। টানিয়া সুদীর্ঘ করিবার সময় সাবধান হইবে যেন লম্বাকৃত নইটি হেলিয়া মাটির উপর লুটাইয়া না পড়ে—উহার নিমিত্ত মধ্যে স্থানে স্থানে আশ্রয় (বংশ)-দণ্ড রাখা প্রয়োজন হইবে। নৈর পরিমিত ১৫। ২০ হাত দীর্ঘ মাদুর একখণ্ড পূর্ব হইতে সংগ্রহ করিয়া রাখিবে। খানিকক্ষণ এইরূপ রাখিয়া দিলে ঐ নৈ ঘামিয়া উঠিবে তখন উহার গায়ে উভয় পৃষ্ঠে ঘন করিয়া তিল (ঘষা, ধোয়া ও তা' দেওয়া) ছড়াইয়া দিবে। ঘণ্টা দুই মত পরে নৈ দঢ়াইয়া মুচমুচে খাজা হইলে আবশ্যকানুযায়ী ছোট ছোট খণ্ডে ভাঙ্গিয়া একখানা বড় বারকোষের উপর রাখিয়া তিলগুলি উত্তমরূপে গায়ে খুব ঘনভাবে লাগাইয়া লইয়া বড় হাঁড়ি করিয়া উঠাইয়া রাখ। শীতকাল ব্যতীত এই ফাঁশী খাজা প্রস্তুত হয় না এবং শীতকালেও প্রতুষ্যে রোদ তাতিবার পূর্বেই ইহা তৈয়ার করিয়া ফেলিতে হয়। নচেৎ ইহা প্রস্তুত করা কঠিন। রাজসাহী ও মুর্শিদাবাদে এই ফাঁশী খাজা প্রস্তুত হইয়া থাকে।

গুড়ের পরিবর্তে চিনির দ্বারাও ফাঁশী খাজা প্রস্তুত হইয়া থাকে কিন্তু তৎক্ষেত্রে তাহাতে তিল লাগান হয় না। কেননা উহাতে এতটা আঠা থাকে না যাহাতে তিল ধরান যাইতে পারে।

৫। কদমা

চিনি দিয়াই সাধারণতঃ প্রস্তুত হইয়া থাকে, খাজার পাকের ন্যায়ই পাক এবং খাজার নৈ-র ন্যায় ছকে বাধাইয়া টানিয়া ইহারও শ্বেতাভ নই প্রস্তুত করিতে হইবে। অতঃপর নই প্রস্তুত ঠিক হইলে উহা ছক হইতে নামাইয়া ফাঁশী খাজার ন্যায় বেলিয়া লম্বা

করিয়া তাহা তে-পাট্টা করিতে হইবে। এবং তৎপর বার তিন চারি হাতে টানিয়া স্থূল ফীতার ন্যায় চেপ্টা ও লম্বা করিয়া এবং পুনঃ তাহা ভাঁজাইয়া অভ্যন্তরে 'ফাঁশ' জন্মাইয়া লইয়া স্থূল ফীতাকার নৈটি লম্বা লম্বি ভাবে ভাঁজাইয়া ধারে ধারে শোয়াইয়া লম্বা ও ফাঁপা ফলাকৃতি কর। তৎপর এক টুকরা শক্ত সূতার সাহায্যে চারি পাঁচ আঙ্গুল পারমিত চৌড়া রাখিয়া কাটিয়া কাটিয়া নৈটি খণ্ড খণ্ড কর। খণ্ডগুলি খাড়া করিয়া পাটির বা মাদুরের উপর সাজাইয়া রাখ। উহা নিজ ভাৱে চাপিয়া কদম্বাকৃতি হইয়া বসিয়া যাইবে ও ভিতরে ফাঁক এবং অভ্যন্তরে ফাঁশ উভয়ই রহিয়া যাইবে। একবার উন্টাইয়া বসাইয়া দিবে। দঢ়াইয়া মটমটে হইলে উঠাইয়া হাঁড়ি ভরিয়া রাখিবে।

৬। মুড়কী

কড়ায়ে দশ সের পরিমিত গুড় লও। তন্মধ্যে আধাআধি ভাগে দানা ও মাত গুড় অথবা সিকি পরিমিত দানা ও বারো আনা মত মাত লইবে। জ্বালে চড়াও। ইহাতে আর জল দিবার প্রয়োজন হইবে না। খান গুড় লইলে তাহা গসাইবার নিমিত্ত সেরকে এক ছটাক জল দিতে হইবে। একখানা বাঁশের নাতি বৃহৎ লাঠি (ঘাঁটি) দিয়া ঘন ঘন নাড়। খুব বাড়ি দিয়া দিয়া নাড়িবে। একখানা সরু কাঠির সাহায্যে মধ্যে মধ্যে রস উঠাইয়া বৃদ্ধাসূচ ও তজ্জনীর মধ্যে লইয়া নাড়িয়া নাড়িয়া দেখিবে, রস বেশ আটা আটা হইয়াছে বুঝিলে নামাইবে। ঠাণ্ডা কর।

এক্ষণে একটি বড় খামায় $\frac{২}{১০}$ সের পরিমিত টাটকা ভাজা খই (কনকচূর ধানের খইই উৎকৃষ্ট কিন্তু সচরাচর গজে ধানের খইই ব্যবহৃত হইয়া থাকে) লও ; অর্থাৎ $\frac{১}{১}$ সের গুড়ে এক পোয়া হিসাবে খই লইলেই চলে। খামার ভিতরে উত্তমরূপে তৈল (সরিষা) মাখিয়া তবে খই লইবে নচেৎ গুড় ঢালিলেই খামার গায়ে তাহা জড়াইয়া যাইবে। পরন্তু খইর সহিত তৈল কিঞ্চিৎ মিশ্রিত হইলে মুড়কীও অধিক স্বাদু ও পুষ্টিকর হইবে। খামার নিচে একখণ্ড 'ছালা' পাতিয়া তদুপরি একটু কাৎ করিয়া খামাটি বসাইবে যাহাতে মুড়কী মাখিবার সুবিধা হয়। এই নিমিত্ত একটি হাত দেড়েক উচ্চ চবুতারা হইলেই সুবিধা হয়। এই চবুতারার উপর গুড়সহ কড়াইটি বাখিয়া কাৎ করিয়া ক্ষীণ ধারায় গুড় খামায় ঢালিতে থাক এবং একখানা বাঁশের তলাসী বা তারু দ্বারা ঘন ঘন খইগুলি উন্টাইয়া পাণ্টাইয়া ঘুড়াইয়া ঘুড়াইয়া গুড়ের সহিত উত্তমরূপে মিশাও।

মাত গুড় না দিয়া শুধু দানা গুড় জ্বাল দিয়া মুড়কী মাখিতে প্রয়াস পাইলে জ্বালে ও ঘন নাড়নে উহা পরিশেবে মরিয়া উঠিবে এবং তদ্বারা মাখা মুড়কী বুরো বুরো ধূলা ধূলা মত হইবে। মাত গুড় পরিমাণে অধিক থাকিলে পাকে দানা গুড় 'মরিয়া' উঠে না।

মুড়কী মাখিবাব সময় ইচ্ছা করিলে তৎসহ মরিচ গুঁড়া, গুঁটের (শুষ্ক আদা) গুঁড়া ও ঘৃত মিশাইয়া লইতে পার। গরম গরম মুড়কী পাকা পাতিলে বেশ ঠাসিয়া ভরিয়া রাখিলে অনেক দিন ভাল থাকে, তবে বর্ষাকালে বা damp-এ উহা শীঘ্র নরমিয়া যায়।

৭। খাগড়াই বা চিনির মুড়কী

কড়ায়ে /৬ ছয় সের সাফ চিনি লও। তৎসহ /১০ আধসের গুড় মিশাও। কেহ কেহ গুড় মিশান পছন্দ করেন না কিন্তু এতদ্দেশে গুড় মিশানই রীতি এবং তন্নিমিত্ত শেষ পর্যন্ত মুড়কীর রং ঈষৎ পীতভ হইয়া থাকে, খুব সাদা হয় না। /২১০ সের জল মিশাইয়া জ্বালে উঠাও। নাড়। চিনি গলিয়া গিয়া বেশ বলক উঠিতে থাকিলে এবং চিনিতে ময়লা থাকা বুঝিলে দুধ-জল মিশাইয়া গাদ কাটিয়া ঝাঁঝরা হাতায় করিয়া উঠাইয়া ফেলিবে। প্রয়োজন হইলে রস জ্বাল হইতে নামাইয়া কাপড়ে ছাকিয়া লইবে। পুনঃ জ্বালে বসাও। রস বেশ আটার মত হইলে, অর্থাৎ দুই আঙ্গুলের মধ্যে রস লইয়া নাড়িয়া নাড়িয়া নরম গুটা বাঁধিলে নামাও।

এক্ষণে একটি বড় মাটির গামলার ন্যায় 'তাওয়ায়' বা 'খোলায়' /১০ তিন পোয়া পরিমিত, অর্থাৎ এক সের চিনিতে আধ পোয়া হিসাবে খই লইয়া খোলাটি একখানা ছালার উপর বসাও। অতঃপর একটি এক বা সওয়া সের রস ধরে এরূপ মালার হাতায় বা 'ওড়ং'য়ে করিয়া রস লইয়া উহা হইতে ক্ষীণ ধারে খইয়ের উপর চালিতে থাক এবং ঐ সময় একখানা বাঁশের তলাশী বা তারু দ্বারা ঘন ঘন খই নাড়িয়া উত্তমরূপে ঐ রসের সঙ্গে মিশাও। এক ওড়ং রস নিঃশেষ হইলে পুনঃ আর এক ওড়ং রস লইয়া এরূপ ভাবে উপর হইতে ক্ষীণ ধারে খইর উপর ঢালিয়া দাও, কিন্তু আর তারু বা তলাসী দিয়া খই নাড়িও না, তৎপরিবর্তে দুই হাতে খোলার কাঁধা ধরিয়া ঢুলাইতে থাক যাহাতে খইগুলি খোলাতে বেশ উলটাইয়া পালটাইয়া যায়। দ্বিতীয় ওড়ং রস ফুরাইলে তৃতীয় ওড়ং রসে পূর্ণ করিয়া ঢালিবে এইরূপে ক্রমে সমস্ত রস ঢালিয়া দিবে কিন্তু আর তারু বা তলাসী দিয়া খই নাড়িবে না, কেবল খোলার কাঁধা ধরিয়া ঢুলাইয়া ঢুলাইয়া রসের সহিত খই মাখিবে, তাহা হইলে খইর গায়ে এবড়ো খেবড়ো ভাবে রস জমিয়া লাগিয়া যাইবে; তারু দিয়া নাড়িয়া মাখিলে মুড়কীর গা মসৃণ হইয়া যাইবে।
ধান্যের খইয়ের পরিবর্তে জোয়ার, কাউঙ বা তৎবৎ অন্য কোন বীজের খইয়েও মুড়কী প্রস্তুত হইতে পারে।

১০। এলাচ-দানা

খইর মুড়কীর পরিবর্তে এলাচী (বড় ও ছোট), লবঙ্গ বা পোস্তদানারও মুড়কী প্রস্তুত

হইতে পারে। তবে তাহার প্রস্তুত প্রণালী কিঞ্চিৎ ভিন্ন ধরণের। প্রথমে কড়ায়ে অল্প সাফ চিনি লইয়া জল মিশাইয়া জ্বালে উঠাও। ইহাতে গুড় মিশানোর প্রয়োজন হয় না। রসে আঠা বাঁধিলে নামাইয়া রাখ। একটি ছোট কড়ায়ে ছাড়ান বড় এলাচীর দানা রাখিয়া একটু তা' দিয়া লও। উক্ত কড়ায়েই তা' দেওয়া দানাগুলি রাখিয়া তদুপরি অল্প রস ঢালিয়া দিয়া কাপড়ের একটি প্রশস্ত বৌদলার দ্বারা উত্তমরূপে ডল (রগড়াও)। একখানা লোহার ছেরণী নিকটে রাখিবে, কড়াইর গায়ে রস ও দানা জড়াইয়া গেলে ছেরণীর সাহায্যে চাঁচিয়া ছড়াইয়া দিবে। এইরূপে অল্প অল্প করিয়া রস দিবে ও বৌদলার দ্বারা ডলিবে এবং ছেরণীর সাহায্যে কড়ায়ের গা হইতে ছড়াইয়া দিবে। এই প্রক্রিয়াতে ক্রমে দানাগুলি বাড়িতে থাকিবে এবং তাহার গা মসৃণ হইবে।

অতঃপর দানাগুলি বড় বড় মটরের মত আকৃতি বিশিষ্ট হইলে রাখিয়া পুনঃ কড়ায়ে অধিক পরিমিত চিনি ও জল দিয়া জ্বালে বসাও। চিনির পরিমাণ দানার আকার অনুসারে স্থির হইবে। এলাচীর স্বাদ তীব্র বলিয়া এলাচ-দানা মুড়কীগুলি বহু চিনিবিশিষ্ট করিয়া খইর মুড়কীর অপেক্ষা সচরাচর চতুর্গুণ বড় করা হইয়া থাকে, সুতরাং অনেক চিনি লাগে। আবার পোস্তদানার মুড়কীগুলি সরিষা বা বড় জোর মসুরীবে ছোট ছোট আকারে প্রস্তুত হইয়া থাকে।

রস প্রস্তুত হইলে তাহা এইবারে ওড়ং করিয়া খইর মুড়কীর ন্যায় উঠা হইতে ক্ষীণ ধারায় মটরাকৃত এলাচী-দানার উপর ঢালিতে থাক এবং এক্ষণে আর বৌদলা দিয়া না ডলিয়া কড়াইর দুই কাণ দুই হাতে ধরিয়া ঘন ঘন কড়াই ঢুলাইতে থাক। তাহা হইলেই ক্রমে ঐ মসৃণ মটরের গায়ে এবড়ো খেবড়ো ভাবে চিনি জমিয়া গিয়া বৃহদাকার এলাচ-দানাতে পরিণত হইবে।

পোস্তদানার মুড়কীকে আর এরূপ করিতে হয় না, উহা মসৃণ সরিষা বা মসুরীর আকারেই সন্দেশাদির ছাউনীরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

পঞ্চম অধ্যায়

সন্দেশ

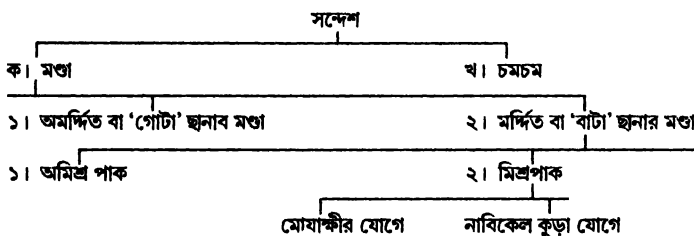
উত্তম চিনির রসে ছানা ছাড়িয়া পাক করিয়া লইলে তাহাকে 'সন্দেশ' কহে।

বরেন্দ্রে পাকানুসারে সন্দেশ প্রধানতঃ দুই ভাগে বিভক্ত। প্রথম, 'মণ্ডা'—যাহার অন্তর্গত প্রায় অধিকাংশ সন্দেশই হইতেছে। দ্বিতীয়, 'চমচম'—যাহার অন্তর্গত কেবল মাত্র 'চমচম', 'বসগোন্দা' প্রভৃতি কতিপয় প্রায় একই প্রকারের সন্দেশ হইতেছে।

কড়ায়ে অল্প জলের সহিত চিনি জ্বাল দিয়া রস আটার ন্যায় ঘন আঁশবিশিষ্ট হইলে তাহাতে ছানা পিণ্ড ছাড়িয়া পাকে রস শোষিত করিয়া নামাইলে মণ্ডবৎ যে পদার্থ প্রস্তুত হইবে তাহাকে 'মণ্ডা' কহে। আর ছনাকে মর্দিত করিয়া তদ্বারা গোলকাদি গড়িয়া তাহা অপেক্ষাকৃত প্রচুর ও তরল সরু এক আঁশবিশিষ্ট উত্তপ্ত চিনির রসে ছাড়িয়া পাকে যথোচিত স্ফীত করিয়া নামাইলে তৎসরস পদার্থকে 'চমচম' কহা যায়।

মণ্ডাকে পুনঃ দুই ভাগে বিভক্ত করা যায় ; — ১। অমর্দিত ছনার মণ্ডা, ২। মর্দিত ছনার মণ্ডা। চলিত কথায় উহাদিগকে ১। 'গোটা' ছনার মণ্ডা ও ২। 'বাটা' ছনার মণ্ডা বলা হয়। মর্দিত বা বাটা ছনার মণ্ডাকে আবার দুইভাগে বিভক্ত করা চলে, (১) অমিশ্র পাকজ ও (২) মিশ্র পাকজ। মিশ্রপাকে ছনার সহিত সাধারণতঃ মোয়া ক্ষীর অথবা নারিকেল কুড়া মিশাইয়া চিনির রসে পাক করিয়া মণ্ডা প্রস্তুত করা হইয়া থাকে।

ইহা পরিষ্কার করিয়া বুঝাইবার নিমিত্ত নিম্নে একটি 'লতা' প্রস্তুত করিয়া দিলাম—



কোন কোন ক্ষেত্রে অমিশ্র পাকজ মণ্ডায় পশ্চাৎ ভৃষ্ট বা কাঁচা মোযাক্ষীর মিশান হইয়া থাকে। কিন্তু তৎক্ষেত্রে তাহাকে 'মিশ্র পাকজ' আখ্যা দেওয়া যায় না। মোয়া ক্ষীর ছাড়া উপকরণ স্বরূপ কিসমিস বাদাম-পেস্তা কুচি সন্দেশের উপর পশ্চাৎ ছড়াইয়া দেওয়া যায়, কিন্তু বরেন্দ্রে সাধারণতঃ তাহা বিরল।

সন্দেশ সুবাসিত করিবার নিমিত্ত সচরাচর বরেন্দ্রে এলাচী-চূর্ণ ও ঈষৎ কপূর মিশান হইয়া থাকে। তবে ক্ষেত্র ও কাল বিশেষে আমাদা, আতর, খেজুর গুড় (এবং হালি ভেনিলা, রেটাফিয়া, ষ্ট্র-বেরী প্রভৃতির নির্যাস) প্রভৃতি দ্বারা সন্দেশ সুবাসিত করা হইয়া থাকে।

ছানা

ঘরে ছানা প্রস্তুত করিয়া লইতে হইলে প্রথমে কড়ায়ে দুধ জ্বালে বসাও। এক বলক

উঠিলেই নামাইয়া গরম থাকিতেই তন্মধ্যে পূর্ব-প্রস্তুতি ছানার জল মিশাও। নাড়। ছানা 'কাটিয়া' গেলে ঠাণ্ডা কর। কড়ায়ে ছানা যথেষ্ট ঠাণ্ডা হয় না বলিয়া উহাতে 'কর্ষিত' ছানা যথাসম্ভব ঠাণ্ডা হইলে সমস্তটা একটি মুৎহাঁড়িতে ঢালিয়া ঐ মুৎহাঁড়ি শীতল জলে অর্ধেক পরিমিত নিমগ্ন করিয়া ঘণ্টা দুই তিন রাখিয়া দিতে হয়। ইহাতে ছানার ফলন বেশী হইবে।

পরে সমস্ত একখণ্ড নেকড়ার উপর ঢালিয়া নেকড়ার চারি মুড়া জড় করিয়া ঝুলির আকার করিয়া ঝুলাইয়া রাখিয়া জল বরাও। ধীরে ধীরে যথাসম্ভব জল ঝরিয়া গেলে নামাইয়া হাতে চাপিয়া চাপিয়া পুনঃ অবশিষ্ট জল যত দূর সম্ভব নিঙড়াইয়া বাহির করিয়া ফেল। অতঃপর একখানা 'বারকোবে'র উপর ছানা ঢাল। টাটকা তৈয়ার ছানারই সন্দেশ ভাল হয়, ছানা বাসী হইয়া 'অম্বল' হইলে তদ্বারা সন্দেশ ভাল হইবে না। অমর্দিত ছানার সন্দেশ তৈয়ার করিতে হইলে উহা আর মর্দিত করিয়া লইতে হইবে না, কেবল পিণ্ডটা ভাঙ্গিয়া ঝুরো করিয়া লইলেই চলিবে, ইহাকেই গোটা ছানা কহে; নচেৎ হাত দিয়া উত্তমরূপে চটকাইয়া ও মর্দিত করিয়া এবং পশ্চাৎ পুনঃ তাহা ফেনাইয়া লইবে। এতদ্দেশে; বাটাছানা হাতে মর্দন করাই যথেষ্ট বিবেচিত হয় সুতরাং উহা 'শিল-নোড়ার' সাহায্যে আর অতিরিক্ত বাটিয়া লওয়া হয় না। একসের দুধের সাধারণতঃ একপোয়া ছানা হইয়া থাকে।

চিনির রস

মণ্ডায় ছানা যে পরিমাণে লইবে চিনি তাহার অর্ধেক পরিমিত লইবে। মিশ্র পাকজ মণ্ডায় ছানার সহিত মোয়া স্কীর, নারিকেল-কুড়াই যে উপাদান মিশাইবে তাহার সমষ্টির অর্ধেক পরিমিত ওজনের চিনি লইবে। ইহা হইলে চিনি ও ছানার ভাগ উপযুক্ত হইবে। তবে ইচ্ছা করিলে ইহার তারতম্য করা যায়। চিনি যত অধিক পরিমাণে মিশাইবে সন্দেশ তত অপকৃষ্ট বা 'রাশি' হইবে। চিনি যত সাফ হইবে সন্দেশও তত পরিষ্কার হইবে। নচেৎ চিনি ময়লা হইলে অনর্থক পুনঃ পুনঃ 'গাদ কাটিয়া' তাহার রস সাফ করিয়া লইতে হইবে।

মণ্ডা প্রস্তুত করিতে সাধারণতঃ একসের চিনিতে একপোয়া মত বরাদ্দে জল মিশাইয়া লৌহ কড়ায়ে করিয়া জ্বালে চড়াইবে। নাড়িতে নাড়িতে চিনি গলিয়া গেলে এবং রস ফুটিতে থাকিলে তাহার গাদ বা মল কাটিবার প্রয়োজন হইবে। এই প্রক্রিয়ায় একসের জলে এক বা দুই ছটাক মত দুধ মিশাইয়া একটি পাত্রে করিয়া নিকটে রাখিবে এবং একখণ্ড নেকড়া ঐ দুধ-জলে ডুবাইয়া লইয়া তদ্বারা কড়ায়ের অভ্যন্তরের রসের উপরিস্থ পার্শ্বদেশে ধুইয়া মুছিয়া দিবে। ইহাতে দ্বিবিধ উদ্দেশ্য সাধিত হইবে।

কড়ায়ের পাশ পরিষ্কার রহিবে এবং নেকড়া হইতে যে দুধ-জলটুকু কড়ায়ের পাশ দিয়া গড়াইয়া উত্তপ্ত রসে পড়িবে তাহাতে রসের গাদ বা মল ফেনাকারে ভাসিয়া উঠিবে এবং তখন তাহা কাঁঝরা হাতার সাহায্যে ছাঁকিয়া উঠাইয়া ফেলান যাইবে। এইরূপ প্রক্রিয়া বার দুই তিন করিলেই রস বেশ সাফ হইয়া যাইবে। ইউরোপীয় রন্ধনে গাদ কাটা ব্যাপার ডিমের শ্বেতাংশের সাহায্যে নিষ্পন্ন হইয়া থাকে। সম্ভবতঃ দুধ ও ডিমের শ্বেতাংশের ক্রিয়া একই প্রকারের, উভয়ের মধ্যে যে এলবুমেন (albumen) আছে তাহারই সাহায্যে গাদ সেরা হইতে নিষ্কাশিত হইয়া তাপে দৃঢ়ীভূত albumen-এর সহিত রসের উপরে ভাসিয়া উঠে।

অতঃপর গাদমুক্ত এই সাফ রস যখন জ্বালে ঘন হইয়া বেশ আঠাবৎ স্থূল আঁশবিশিষ্ট হইবে তখন তাহাতে ছানা ছাড়িবে। রস উপযুক্ত গাঢ়ত্ব প্রাপ্ত হইয়াছে কিনা পরীক্ষা করিতে হইলে উহা 'ডাবিলার' বা কোন কাটির সাহায্যে কড়াই হইতে ঈষৎ উঠাইয়া তক্তনী ও বৃদ্ধাঙ্গুষ্ঠের মধ্যে লইয়া টিপিয়া টিপিয়া দেখিবে উহা বেশ আঠার মত স্থূল আঁশবিশিষ্ট হইয়াছে কি না। ছানা ছাড়া পর কাটের 'ডাবিলা' বা 'তাড়ু' দ্বারা রসের সহিত ছানা উত্তমরূপে মিশাইয়া দিয়া ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে, দেখিও যেন মশু কড়ায়ের গায়ে ধরিয়া না যায়। ক্রমে জ্বালে রস শোষিত হইয়া ছানা ও চিনি বিশিষ্টভাবে মিশিয়া গাঢ় মশুবৎ হইয়া আসিলে এবং তাহা হইতে ছেঁৎ ছেঁৎ শব্দ হইতে থাকিলে জ্বাল হইতে নামাইবে। মর্দিত ছানার মশু হইলে পাক নামাইয়া কড়ায়ের গায়ে ডাবিলাদ্বারা অল্পে অল্পে সকল মশু 'কষিয়া' অর্থাৎ ঘর্ষণ করিয়া তাহার বীজ মারিয়া লইবে।

বীজ মারা

গোটা ছানার মশুর বীজ মারার আবশ্যিক হয় না কিন্তু সর্বপ্রকার (অমিশ্র এবং মিশ্র পাকজ) বাটা ছানার মশুর বীজ মারা অবশ্য কর্তব্য। পক্কমশু সমেত কড়াই জ্বাল হইতে নামাইয়া একটি অপেক্ষাকৃত বৃহৎ বীড়ার উপর কাৎ করিয়া বসাও। কোলের দিকে নীচু কাঁধা রহিবে। সুবিধা হইলে উচ্চ কাঁধা দেওয়ালের সহিত ঠেসান দিয়া বসাইবে। অতঃপর এই উচ্চদিক হইতে মশু সরিয়া নিচের দিকে আসিলে ঐ দিকে কড়ায়ের গায় যে সামান্য পাংলা মত মশু লাগিয়া থাকিবে তাহা ডাবিলা (তাড়ু) দ্বারা ঘর্ষণ করিতে থাকিবে। পাক ঠিক হইলে ঘষিতে ঘষিতে উহা শুকাইয়া সাদা হইয়া উঠিবে ও ঝুরো হইয়া নিম্নস্থ মশু পড়িবে। তখন ডাবিলার দ্বারা খানিকটা করিয়া মশু উঠাইয়া লইয়া ঐ প্রকারে কড়ায়ের গায়ে ঘষিতে থাকিবে এবং শুকাইয়া বেশ আঁটিয়া গেলে ডাবিলার যোগে উঠাইয়া লইয়া কোলের দিকে কড়ায়ের নীচু

কাঁধার গায়ে লাগাইয়া দিবে। এইরূপে ক্রমে সমস্ত মশুই কবিয়া বীজ মারিয়া আঁটিয়া লইবে, তবে মশু সন্দেশ প্রস্তুতের যোগ্য হইবে। নচেৎ মশু কাঁচা আঠা বিহীন থাকিলে তদ্বারা সন্দেশ গড়িলে তাহা টীলা টীলা হইবে।

এই গেল মশুর পাক। রসগোম্মার পাকে চিনির রস বিভিন্নভাবে প্রস্তুত করিয়া লইতে হইবে। উহাতে ছানা যে পরিমাণে লইবে চিনি তাহার ত্রিগুণ বা তাহারও কিঞ্চিদধিক লইবে এবং চিনি যত লইবে জল তাহার অর্ধেক বা কিঞ্চিদধিক দিবে। অর্থাৎ ছানা /১ এক সের লইলে, চিনি লইতে হইবে /৩ বা /৩।০ তিন বা সাড়ে তিন সের, এবং জল লাগিবে /১।০ বা /২ দেড় বা দুই সের। চিনি গলিয়া রস ফুটিতে থাকিলে পূর্ববৎ তাহার গাদ কাটিয়া ফেলিয়া সাফ করিয়া লইবে। কিন্তু এবার রস অধিক গাঢ় হইতে দিবে না। রস আঙ্গুলে টিপিয়া পরীক্ষা করিয়া উহা সরু এক আঁশবিশিষ্ট হইয়াছে বুঝিলেই সেই নাতিতরল রসে ছানার 'লেটী'গুলি ছাড়িবে। রস এতটা থাকা চাই যাহাতে সমস্ত লেটিগুলি পাকে উপযুক্তরূপে স্ফীত হইয়া উঠিবার 'স্থানের' কিছুমাত্র অকুলান বা অভাব না ঘটে, অর্থাৎ যাহাতে তাহার স্ফীত হইবার পরও অবলীলাক্রমে রসে ভাসিতে পারে। পাকে রস যাহাতে অধিক শোষিত না হয় তন্নিমিত্ত মধ্যে মধ্যে কিছু জল (শীতল) মিশাইয়া লইবে।

মোয়া স্কীর

কড়ায়ে দুখ জ্বাল দিয়া নাড়িয়া নাড়িয়া শোষিত করিয়া মোয়া বা ডেলা স্কীর প্রস্তুত করিয়া লইবে ; চিনি মিশাইবে না। একসের দুখে তিন ছটাক মত মোয়া স্কীর প্রস্তুত হইবে। মিশ্র মশুর পাকে ছানার সহিত কোন এক নির্দিষ্ট বরাদ্দে ইহা মিশাইয়া পাক করিবে। কিন্তু অমিশ্র পাকেও ইহা উপকরণস্বরূপ মশুর সহিত মিলিত করিয়া লওয়া যাইতে পারে। আবার ক্ষেত্রবিশেষে উহা কাটখোলায় ভাজিয়া লইয়া চূর্ণ করিয়া মশুর বা চমচমের সহিত মিশান হইয়া থাকে।

নারিকেল

বুনা পাকা নারিকেল কোড়নার সাহায্যে মিহি করিয়া কুড়িয়া লইয়া মিশ্র পাকজ মশায় মিশান হইয়া থাকে। তৎক্ষেত্রে, চিনির সেরা প্রস্তুত ঠিক হইলে তাহাতে পূর্বে নারিকেল কুড়া ছাড়িয়া উত্তমরূপে নাড়িয়া অর্ধপক করিয়া লইয়া পশ্চাৎ মর্দিত ছানা-পিণ্ড ছাড়িয়া উহার সহিত নাড়িয়া মিশাইয়া দিয়া পাক সমাধা করিতে হয়। কুড়া নারিকেল যথেষ্ট মিহি বিবেচিত না হইলে তাহা পুনঃ পাটায় বাটিয়া আবশ্যকানুযায়ী মিহি করিয়া লইবে।

ক : ১। অমর্দিত বা গোটাছানার মশু কাঁচাগোম্মা

ছানার অর্ধেক পরিমিত চিনি লইয়া তাহাতে ছানার সিকি ওজনে জল মিশাইয়া উল্লিখিত প্রণালীতে বেশ আটার ন্যায় স্থূল আঁশবিশিষ্ট রস প্রস্তুত কর। অমর্দিত ছানা পিণ্ড হাতে বুঝে বুঝে করিয়া লইয়া ছাড়। কাটের ডাবিলা বা তাড়ু দিয়া ঘন ঘন নাড়িতে থাক। নাড়িতে নাড়িতে যখন জ্বালে রস শোষিত হইয়া মণ্ড গাঢ় হইয়া মীনাশুবৎ দানা বিশিষ্ট হইবে তখন নামাও। বারকোষের উপর ঢালিয়া মেলাইয়া দিয়া ঠাণ্ডা কর। কেহ কেহ এই পদ্ধতি মশু বারকোষে ঢালিয়া ঠাণ্ডা না করিয়া কড়ায়ের গায়েই মেলাইয়া ঠাণ্ডা করিয়া লয়েন। ১/১০ মত ওজনের মশু উঠাইয়া লইয়া হাতে চাপিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া এক একটি গোলক বা 'গোম্মা' প্রস্তুত কর।

সাধারণতঃ এক পাকে ৩ তিন সেরের কম ছানা লওয়া হয় না, সুতরাং তৎক্ষেত্রে ১/১০ চিনি লইতে হইবে এবং তাহাতে ১/১০ তিন পোয়া জল মিশাইতে হইবে। গোটা ছানার পাকের মশু জ্বাল হইতে নামাইয়া আর পুনঃ কড়ায়ের গায়ে কষিয়া তাহার বীজ মারা হয় না সুতরাং ইহাকে 'কাঁচা' গোম্মা বলা হয়। এই নিমিত্ত ইহার তেমন আঁট হয় না, গোম্মা ঢীলা ঢীলা থাকে।

রাঘবসাহী

মোয়া (ডেলা) ক্ষীর লইয়া গুঁড়াইয়া কাঠখোলায় ভাজ। নাড়। দলা পাকাইয়া যাইবে এবং উহার গাত্র হইতে ঘি বাহির হইয়া তাহাতেই উহা ভুট্ট হইবে। ভাজিয়া লাল্চে হইলে নামাও। নামাইয়া একটু ঠাণ্ডা করিয়া ঐ কড়ায়ের ছোড়নীর দ্বারা মর্দন কর। উহা ভাজিয়া বুঝে বুঝে দানা দানা লইয়া যাইবে। আর যদি পাকে কম থাকে তবে ঠাণ্ডা করিয়া না ভাজিলে উহা বুঝে দানা দানা হইবে না। তখন বারকোষে ঢালিয়া পুনঃ হাতে দলিয়া উত্তমরূপে চূর্ণ করিয়া লও।

এক্ষেণে কিছু পূর্বকৃত কাঁচাগোম্মা লইয়া পুনঃ জ্বালে উঠাইয়া কষিতে থাক। অর্থাৎ উহার পাক বেশ একটু গাঢ় ও কড়া করিয়া লও। মশু হইতে ছাঁৎ ছাঁৎ শব্দ নির্গত হইতে থাকিলে নামাইয়া উহাতে সিকি বা তদপেক্ষা কিঞ্চিৎ অর্থাৎ ১/৫ ছানায় ১/১ পরিমিত হিসাবে ঐ ভুট্ট মোয়া ক্ষীর চূর্ণ মিশাও। নাড়িয়া চাড়িয়া মণ্ডের সহিত ভুট্ট ক্ষীর চূর্ণ উত্তমরূপে মিশাইয়া বারকোষে ঢাল। মেলাইয়া দিয়া ঠাণ্ডা কর। মশু অধিক গরম থাকিতে সন্দেহ বোধিলে শক্ত শক্ত হইবে। অতঃপর ঈষদুষ্ণ থাকিতে বারকোষের উপর মশু ছোড়নীর সাহায্যে বিছাও। উপরে পুনঃ ভুট্ট ক্ষীর চূর্ণ ঘন করিয়া ছড়াইয়া দাও। বেলনের সাহায্যে বেলিয়া বা ছোড়নীর সাহায্যে পিটিয়া মশু-

পট্টাটি দুই আঙ্গুল মত পুরু চৌরস কর, এবং ছড়ান ক্ষীর চূর্ণও মণ্ডের গায়ে একটু বসাইয়া লও। অতঃপর ছুরি বা ছোড়নীর দ্বারা আবশ্যিক মত ১০ বা তৎবৎ ওজনের তন্ত্রির আকারে কাটিয়া লও।

ভৃষ্ট ক্ষীর চূর্ণ ছড়াইবার পূর্বে কেহ কেহ আবার মর্দিত ছানার মণ্ডার দ্বারা রাঘবসাহীতে 'ছড়ানী' দিয়া লয়েন।

ক : ২। মর্দিত বা বাটাছানার মণ্ডা

(১) অমিশ্র পাক

নদেই

ছানা ১/৩ তিন সের লইয়া বারকোষে রাখিয়া হাতে করিয়া উত্তমরূপে চট্কাইয়া, দলিয়া, মর্দিয়া পশ্চাৎ মিহি করিয়া ফেনাইয়া লও। ভিতরে যেন কোন অংশ গোটা না থাকে। এক্ষণে কড়ায়ে ছানার অর্ধেক পরিমিত অর্থাৎ ১/১১০ চিনি দিয়া তাহাতে ছানার সিকি পরিমিত অর্থাৎ ১/১০ তিন পোয়া জল দাও। জ্বালে উঠাইয়া উল্লিখিত মত রসের গাদ কাটিয়া সাফ করিয়া লও। জ্বালে রস বেশ আটার ন্যায় গাঢ় হইয়া স্থূল আঁশ বিশিষ্ট হইলে তাহাতে মর্দিত ছানা পিণ্ড ছাড়। কাটের ডাবিলা বা তাড়ু দ্বারা ঘন ঘন নাড়। রস শোষিত হইয়া মণ্ড গাঢ় হইলে এবং তাহা হইতে ছাঁৎ ছাঁৎ শব্দ হইতে থাকিলে কড়াই নামাইয়া একটি বীড়ার উপর ঈষৎ কাৎ করিয়া বসাও। এক্ষণে ঐ ডাবিলার দ্বারা কড়ায়ের গায়ে যে সামান্য সামান্য মণ্ড লাগিয়া থাকিবে তাহা ঘষিতে থাক। ঘষিতে ঘষিতে তাহা সাদা বুর বুরে হইয়া নীচে পক্ক মণ্ডের উপর পড়িতে থাকিলে তখন সমস্ত মণ্ড ক্রমে অল্পে অল্পে লইয়া ঐ প্রকারে মর্দন করিতে থাক। ইহাকে 'মণ্ড কষা' কহে। যদি কষিতে কষিতে মণ্ড বেশ শুকাইয়া উঠে তবেই পাক ঠিক হইয়াছে বুঝিতে হইবে, আর যদি মণ্ডের আর্দ্রভাবই রহিয়া যায় তবে পুনঃ কড়াই জ্বালে উঠাইয়া নাড়িয়া রস আরও শোষিত করিয়া নামাইবে।

ডাবিলা দ্বারা কড়ায়ের গায়ে মর্দন করিতে করিতে যে মণ্ডটুকু মোলায়েম হইয়া শুকাইয়া উঠিবে তাহা ডাবিলার দ্বারা উঠাইয়া লইয়া কোলের নিকট কড়ায়ের কাঁধাতে লাগাইয়া দিবে। পুনঃ পক্কমণ্ডের অপর অংশ লইয়া ঐরূপ ভাবে কষিবে এবং তাহা শুক্ক হইলে উঠাইয়া লইয়া ঐরূপ কড়ায়ের কাঁধায় লাগাইয়া দিবে। এইরূপে ক্রমে সবটুকু মণ্ড কষিয়া লইয়া পর বারকোষে ঢালিবে এবং মেলাইয়া দিয়া ঠাণ্ডা করিয়া লইবে। এক্ষণে ইহার সহিত এলাচচূর্ণ ও ঈষৎ কপূর মিশাইয়া লইয়া পুনঃ হাতে বারকোষের উপর মণ্ড মর্দিত করিয়া লও। অতঃপর এক ছটাক মত মণ্ডের এক একটি দলা কাটিয়া তাহা হাতে করিয়া তুলিয়া লইয়া সজোরে ঐ বারকোষ বা পিড়ীর উপর আছড়াইয়া ফেলিবে। ইহাতে উহা চেপ্টা অর্ধবৃত্তাকার পটে গঠিত হইয়া

যাইবে। যাহাতে এই পট্ট বা পাটা গুলি সব সম ওজনের ও সম আকৃতি বিশিষ্ট হয় তৎপ্রতি লক্ষ্য রাখিবে। অতঃপর দুইখানি পাটা জোড়া দিয়া এক একটি 'নদেই' গড়িয়া লইবে।

নদেইর দলাগুলি আছড়াইয়া ফেলিবার পূর্বে যত্ন সহকারে হাতে পাকাইয়া লোটি গড়িয়া লওয়া হয় না বলিয়া উহার গাত্রও মসৃণ হয় না। কিন্তু যদি মশুর দলাগুলি আছড়াইয়া ফেলিবার পূর্বে হাতে পাকাইয়া কৌশলে চুট বিশিষ্ট এক একটি লোটি গড়িয়া তজ্জনী ও মধ্যমা এই দুই আঙ্গুলের মধ্যে ঐ চুটটি ধরিয়া সজোরে লোটিটি আছড়াইয়া পিঁড়ীর উপর ফেলা যায় তবে ঐ গঠিত পাটার গাত্র বেশ মসৃণ হইবে এবং তদুপরি ঐ চুটটিরও একটু লেশ রহিয়া যাইবে। তখন এইরূপ দুইখণ্ড পাটা জোড়া লাগাইয়া যে সন্দেশ প্রস্তুত হইবে তাহাকে 'অম্বিকা' কহে। অস্মদেশে পুঠিয়া এই মশুর জন্য প্রসিদ্ধ।

খেজুর গুড়ের নদেই প্রস্তুত করিতে হইলে অর্ধেক চিনি ও অর্ধেক গুড় লইয়া জ্বাল দিয়া রস প্রস্তুত করিয়া লইবে।

আবার ইচ্ছা করিলে মণ্ডকে বেলন বা ছেড়ণীর সাহায্যে বারকোষের উপর দুই আঙ্গুল পুরু চৌরস করিয়া বিছাইয়া ছুরির বা ছেড়ণীর দ্বারা তক্তির আকারে কাটিয়া লইতে পার। ইহাকে 'ছানার তক্তি' কহিবে।

আবার ঐ মণ্ড দলাকে হাতে পাকাইয়া ছোট ছোট কামানের শেল (shell) গোলার আকারে গড়িয়া তলার কিঞ্চিৎ উপরে শেলের গা বেড়িয়া খাঁজ কাটিয়া লইয়া খাড়া করিয়া বারকোষের উপর বসাইয়া ধীরে ধীরে চাপিয়া লইলে তাহা 'গঙ্গা-চুড়া' সন্দেশ হইবে।

অবাক

নদেইর পাকে মণ্ড প্রস্তুত করিয়া এবং তৎবৎ ডাবিলার দ্বারা কড়ায়ের গায়ে কষিয়া উহার বীজ মারিয়া লইয়া বারকোষ ঢালিয়া তাহাতে সের কড়া এক পোয়া হিসাবে মোয়া ক্ষীর মিশাও। তৎপর উহার ৯০ মত এক একটি দলা লইয়া বরফীর আকৃতি বিশিষ্ট ছাঁচায় ভরিয়া ছাঁচার দুই খণ্ড একত্রে চাপিয়া তদাকার বিশিষ্ট সন্দেশ প্রস্তুত কর। ইহাকে 'অবাক' কহিবে। পূর্বে কিছু এলাচ-চূর্ণ ও কর্পূর মিশাইবে। অবাকের মোয়া ক্ষীর অপেক্ষাকৃত শুকনা শুকনা করিয়া সদ্য প্রস্তুত করিয়া লইতে পারিলেই ভাল হয়। এই শুকনা ক্ষীর ভাঙ্গিয়া বারকোষের উপর মেলাইয়া পুনঃ আরও শুষ্ক করিয়া লইয়া হাতে বারকোষের উপর দলিয়া বুঝে বুঝে করিয়া লইয়া পশ্চাৎ মিশাইতে হইবে।

আম সন্দেশ

সাধারণতঃ ‘অবাকে’ বরফীর আকৃতি বিশিষ্ট সাঁচা ব্যবহৃত হয়, কিন্তু তৎপরিবর্তে ‘আম’, ‘আতা’ বা ‘তালশাঁস’ প্রভৃতি ফলের আকারের ছাঁচায় ভরিয়া যদি সন্দেশ গড়া যায় তবে তাহাকে ‘আম’, ‘আতা’ বা ‘তালশাঁস’ প্রভৃতি সন্দেশ কহিবে। কিন্তু তৎক্ষেত্রে সন্দেশকে ঐ ঐ ফলের বাসযুক্ত করিবার প্রয়োজন হয়। যথা আম-সন্দেশের মণ্ডকে আমের বা তদভাবে আমাদের রসে বাসিত করা হয়, ইত্যাদি। এই পাকের সন্দেশে বাদাম-পেস্তা বাটা বা হালি ভেনিলা, ষ্ট্রু-বেরী প্রভৃতির নির্যাস মিশাইয়া বিভিন্ন প্রকারে বাসিত করিতে পার। এই সকল সন্দেশের গায়ে কিছু বাদাম-পেস্তা কুচি ছড়াইয়া দিতে পার।

ক : ২। মর্দিত বা বাটা ছানার মণ্ড

(২) মিশ্রপাক—ক্ষীরযোগে

পেড়া

নদেই সন্দেশের পাকে মণ্ড প্রস্তুত কর। মণ্ড প্রস্তুত হইবার পূর্বেই ছানায় তাহার ওজনের সিকি হইতে অর্ধেক অর্থাৎ একসের ছানায় একপোয়া হইতে আধসের পর্যন্ত হিসাবে মোয়া ক্ষীর মিশাও। ডাবিলা দিয়া খুব ঘন ঘন নাড়। উত্তমরূপে ছানার সহিত ক্ষীর মিশাইয়া দাও। রস শোষিত হইয়া মণ্ড বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে এবং তাহা হইতে ছেঁৎ ছেঁৎ শব্দ বাহির হইতে থাকিলে নামাইয়া কড়ায়েই উহা খুব নাড়িয়া নাড়িয়া তাল পাকাইয়া লও। ডাবিলা দ্বারা কড়ায়ের গায়ে ঘর্ষণ করিয়া মণ্ডের বীজ মারিয়া পাক আঁটিয়া লও। বারকোষে ঢাল। মেলাইয়া দাও। কিছু এলাচী চূর্ণ ও কর্পূর মিশাও। ইচ্ছ করিলে এই পাকেও হালি ভেনিলা ও ষ্ট্রু-বেরী প্রভৃতির নির্যাস মিশাইয়া বাসিত করিতে পার। ঠাণ্ডা হইলে তাহা হইতে $\frac{1}{10}$ মত এক একটি দলা লইয়া হাতে পাকাইয়া লোট প্রস্তুত কর। এই সময় লোটগুলি এমন কৌশলে পাকাইবে যাহাতে ‘অম্বিকার’ লোটের ন্যায় উহার শীর্ষে একটি করিয়া টুট গড়িয়া উঠে। এক্ষণে ঐ লোটটি বাম হাতের তালুর উপর থুইয়া ডাহিন হাতে ঐ টুটটি মুঠী পাকাইয়া ধরিয়া ধীরে ধীরে একটু চাপ ও সঙ্গে সঙ্গে হাতে একটু পাক (twist) দিতে থাক। ওদিকে বাম হাতের তালু একটু খোল করিয়া সন্দেশের তলার বৃত্তাকার গড়ন ঠিক রাখ। এই প্রকার হস্তকৌশলে যে আকারের সন্দেশ গঠিত হইবে তাহাকে ‘পেড়া’ সন্দেশ কহে।

রুচী অনুযায়ী ক্ষীরের ভাগ হ্রাস বৃদ্ধি করিতে পার—ক্ষীর ও ছানা আধাআধিও করিতে পার। আবার বৈদ্যনাথ (দেওঘর), গয়া প্রভৃতি স্থানে পেড়ায় ছানা আদৌ দেয় কিনা সন্দেহ। ঐ সকল স্থানের পেড়ার আকৃতিও বিভিন্ন ধরণের।

এই পাকের মণ্ডায় 'পেড়া'না গড়িয়া তাহা বারকোবের উপর বেলন বা ছোড়নীর সাহায্যে দুই আঙ্গুল পুরু চৌরস করিয়া বিছাইয়া ছোড়নী বা ছুরি দিয়া তন্তির আকারে কাটিয়া 'ক্ষীর-তন্তি' বানাইতে পার।

তুত-ফল

পেড়ার পাকে মণ্ড প্রস্তুত করিয়া তাহা 'লেঙচার' আকারে গড়। অতঃপর তাহা চিনির ঘন রসে ডুবাইয়া লইয়া গায়ে পোস্তদানার মুড়কী মাখাইয়া তুতফলের আকৃতি বিশিষ্ট করিয়া লও।

পোস্তদানায় 'মুড়কীর' প্রস্তুত প্রণালী 'মোদক' অধ্যায়ে বিবৃত হইয়াছে। যাহা হৌক তথাপি এখানে পুনঃ লিখিত হইল। কিছু পোস্তদানা (ধর পোয়াটেক) লইয়া কড়ায়ে করিয়া কাট-খোলায় ভাজ। নাড়। যখন উহা পুট পুট শব্দে ফুটিতে থাকিবে তখন নামাও। এক্ষণে $\frac{1}{2}$ চিনি $\frac{1}{10}$ জলে জাল দিয়া, গাদ কাটিয়া দো-আঁশ রস প্রস্তুত করিয়া লও। ডাবু করিয়া এই রস উঠাইয়া ভুষ্ট পোস্তদানার উপর ধীরে ধীরে ঢাল এবং সঙ্গে সঙ্গে একটি কাপড়ের বৌদলা করিয়া ঐ পোস্তদানাগুলি রসের সহিত কড়ায়ের গায়ে ঘষিতে থাক। কড়াইর গায়ে লাগিয়া গেলে তৎক্ষণাৎ ছোড়নীর সাহায্যে চাঁছিয়া ছড়াইয়া দিবে। এইরূপে পুনঃ পুনঃ করিতে করিতে দানাগুলির গায়ে ক্রমে অধিক চিনি লাগিয়া তাহা মসুরী বা সাণ্ডদানার ন্যায় স্থূল অথচ ঘর্ষণে মসৃণ হইয়া উঠিবে। এই মুড়কীদানা সন্দেশের গায়ে মাখিতে হইলে দানাগুলি একটি হাঁড়িতে রাখ। সন্দেশ এক একটি করিয়া ঘন চিনির রসে ডুবাইয়া তাহার গা হইতে অতিরিক্ত রস ঝরাইয়া ফেলিয়া মুড়কী দানার উপর হাঁড়ীর মধ্যে রাখ। হাঁড়ি ঢুলাইয়া গায়ে দানা মাখিয়া লও। তুলিয়া অতিরিক্ত দানাগুলি ঝাড়িয়া ফেলিয়া অবশিষ্ট দানাগুলি একটু হাতে চাপিয়া সন্দেশের গায়ে বসাইয়া দাও।

রস-কদম্ব

'পেড়া'র পাকে প্রস্তুত মিশ্র-মণ্ডার $\frac{1}{10}$ মত ওজনের এক একটি দলা লইয়া হাতে টিপিয়া ঠোস বা খুরী বানাও। এক একটি ছোট রসগোল্লা (অতিরিক্ত রস ঝাড়িয়া) লইয়া ঐ ঠোসের মধ্যে ভর। টিপিয়া মুখ বন্ধ কর। হাতে পাকাইয়া লাড়ুর ন্যায় গোলাকার কর। ঘন চিনির রসে ডুবাইয়া তুল। গায়ের অতিরিক্ত রস ঝড়াইয়া পোস্তের দানার মুড়কীর উপর ফেলিয়া গড়াইয়া 'তুত-ফলের' ন্যায় গায়ে মুড়কীদানাগুলি বসাইয়া লও। এক একটি সন্দেশ গোলক দেখিতে বড় বড় কদম্ব ফলের ন্যায় প্রতিভাত হইবে।

ক : ২। মর্দিত বা বাটা ছানার মণ্ডা
(২) মিশ্র পাক—নারিকেল যোগে

মনোহরা

যত ছানা তত বা তদর্ধেক পরিমিত নারিকেল-কুড়া লও। নারিকেল কুড়া খুব মিহি হওয়া আবশ্যিক নচেৎ ‘মনোহরা’ মোলায়েম হইবে না। অতএব প্রয়োজন হইলে কুড়া নাড়িকেল পুনঃ পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লইবে। ছানা ও নারিকেল মিলিত করিলে যে পরিমিত হইবে তাহার অর্ধেক পরিমিত ওজনের চিনি লইয়া নদেইর নিয়মে জল দিয়া জ্বাল দিয়া বেল-আঠার ন্যায় ঘন আঁশ বিশিষ্ট রস প্রস্তুত কর। নারিকেল-কুড়া ছাড়। নাড়। নাড়িতে নাড়িতে যখন নারিকেলের জল বাহির হইয়া পুনঃ তাহা শুকাইয়া যাইবে তখন ছানা ছাড়। খুব নাড়। মণ্ডার পাকে ঘন ঘন ডাবিলা দিয়া নাড়া বিশেষ প্রয়োজন নচেৎ কড়ায়ের গায়ে ধরিয়া যাইবে। নাড়িতে নাড়িতে যখন পাক গাঢ় হইয়া নারিকেলে চট্চটে আটা বাঁধিবে ও মণ্ডা হইতে ছাঁৎ ছাঁৎ শব্দ নির্গত হইতে থাকিবে তখন নামাও। ডাবিলার দ্বারা কড়ায়ের গায়ে ঘষিয়া মণ্ডের বীজ মার। বারকোষের উপর ঢালিয়া মেলাইয়া দিয়া ঠাণ্ডা কর। কিছু এলাচ চূর্ণ ও কপূর মিশাও। ঠাণ্ডা হইলে হাতে পাকাইয়া এক ছটাক মত ওজনের এক একটা গোলা বাঁধ। ইহাকে ‘মনোহরা’ কহে।

সাফ দানাদার চিনির ঘন রসে ডুবাইয়া গোলায় উপর চিনির ছাউনি দিয়া লইলে তাহা ‘রসকরা’ হইবে।

দম-মিছরী

মিশ্র পাকের মধ্যে ইহা সর্বাপেক্ষা চরম। মনোহরার পাকে মণ্ড পাক করিয়া নামাইয়া তাহার বীজ মারিয়া লইয়া তৎসহ সেরকে (সমষ্টির) এক পোয়া বা কিঞ্চিৎমূল হিসাবে ভুষ্ট মোয়া ক্ষীর চূর্ণ মিশাও। উত্তমরূপে সানিয়া মিশাইবে। কিছু এলাচী-চূর্ণ ও কপূর এবং মিছরীর বুকনীর মিশাও। মণ্ডের এক ছটাক মত এক একটি দলা লইয়া ছয় অঙ্গুলী মত লম্বা শৃঙ্গাকৃতি ছাঁচায় ফেলিয়া সন্দেশ গড়।

খ : চমচম

চমচম বরফী

চমচম, রসগোলাদি মণ্ডা নহে, কেননা ইহার মণ্ডার পাকে প্রস্তুত হয় না। ইহাদিগকে পূর্বেই একটি নির্দিষ্ট বরফী, গোলা বা লেঙা প্রভৃতির আকারে গড়িয়া লইয়া ভাসা

ও অপেক্ষাকৃত তরল চিনির রসে ফেলিয়া সিদ্ধ করিয়া লইতে হয়। এবং শেষ পর্যন্ত উহাদিগকে উত্তরসেই ডুবাইয়া রাখা হয়। পূর্বেই কোন নির্দিষ্ট আকারে গড়িয়া লইতে হয় বলিয়া মর্দিত ও দলিত ছানার অনুকে একত্রে বাঁধিয়া রাখিবার নিমিত্ত চাউলের গুঁড়া (সফেদা) বা ময়দা দ্বারা বাঁধন (ময়রারা ইহাকেও 'ময়ান' দেওয়া কহে) দেওয়া হয়। এই নিমিত্ত রসে ফেলিলে নির্দিষ্ট আকারে গঠিত ছানাখণ্ডগুলি আর আকার চ্যুত হয় না। সচরাচর এক সের ছানায় এক ছটাক ময়দা মিশাইয়া লইলেই বাঁধন যথেষ্ট হইবে। তবে প্রয়োজন হইলে স্থল বিশেষে ইহার বৃদ্ধি করা হইয়া থাকে।

১/ এক সের ছানা উত্তমরূপে জল ঝরাইয়া বারকোষে রাখ। উত্তমরূপে হাত দিয়া মর্দিত ও দলিত কর। সেরকড়া এক ছটাক ময়দার বাঁধন মিশাও। অতঃপর ইহা হইতে ৯০ মত ওজনের এক একটি দলা লইয়া তন্দ্বারা দুই বা আড়াই আঙ্গুল পরিমিত স্থূল ও চার আঙ্গুল পরিমিত লম্বা এক একটি লেঙচা গড়। লেঙচাগুলি হাতে ঈষৎ চাপিয়া চেপটা করিয়া লইয়া ছুরির সাহায্যে বরফীর আকারে কাটিয়া লও।

এদিকে কড়ায়ে ১৩ বা ১৩ ১০ সের চিনি (অধিকন্তু ন দোষায়, কেননা অধিক রস হইলেও বিশেষ ক্ষতি নাই কারণ স্বচ্ছন্দ ভাসা রসেই রসগোলাদির পাক প্রশস্ত।) ও তৎসহ ১/১০ বা ১/২ সের মত জল দিয়া জ্বালে উঠাও। প্রোক্ত বিধানে চিনির মল বা গাদ কাটিয়া রস সাফ করিয়া লও। যখন দেখিবে জ্বালে রসে সরু এক আঁশ বাঁধিয়াছে তখন ঐ বরফী কৃত ছানা-খণ্ডগুলি ছাড়। রস পর্যাপ্ত থাকা চাই যাহাতে রসে নিক্ষিপ্ত ছানাখণ্ডগুলি অবলীলাক্রমে ভাসিতে পারে এবং উক্ত রসে পক্ক হইয়া পশ্চাৎ তাহা স্বচ্ছন্দে স্ফীত হইতে বা গা মেলাইতে পারে। এই সময় রস উত্তপ্ত থাকা প্রয়োজন যাহাতে ছানাখণ্ডগুলি ছাড়িলে রস উথলাইয়া উঠিয়া ছানাখণ্ডগুলিকে আচ্ছন্ন করিয়া ফেলে। ধীরে ধীরে বাঁধরা হাতার সাহায্যে রসে ডেউ দিয়া ঢুলাও, যাহাতে উত্তপ্ত রস ছানাখণ্ডগুলির গায়ে সর্বত্র সমান ভাবে লাগিতে পারে। এইরূপে ছানাখণ্ডগুলি যখন সব উপযুক্ত ভাবে ফুলিয়া উঠিবে তখন তাহার গাত্রে টিপী দিয়া দেখিবে উহা স্থিতিস্থাপক হইয়াছে কি না। স্থিতিস্থাপক হইলে তখন পাক ঠিক হইয়াছে বুঝিয়া নামাইয়া ফেলিবে। ইতিমধ্যে মধ্যে মধ্যে কিছু শীতল জল দিয়া রসের তরলতা স্থির রাখিবে এবং স্মৃট থামাইয়া ছানাখণ্ডগুলি জাগাইয়া (ভাসাইয়া) তুলিয়া টিপিয়া তাহার স্থিতিস্থাপকতা পরীক্ষা করিয়া দেখিবে।

পাক নামাইয়া সুবিধা হইলে এক দিবস চমচমগুলিকে রসে ডুবাইয়া রাখিয়া দিবে, তবে পক্ক ছানাখণ্ডগুলির অভ্যন্তরে রস সম্যকরূপে প্রবেশ লাভ করিবে।

অতঃপর চমচম-বরফীগুলি বারকোষে সাজাইয়া উপরে প্রচুর ভূষ্ট মোয়া ক্ষীর চূর্ণ ছড়াইয়া দিবে।

রসগোল্লা

ঠিক চমচমের পাকেই প্রস্তুত হইবে কেবল ছানা বরফীর আকৃতিতে না কাটিয়া, উহা উত্তমরূপে মর্দিত ও দলিত ও ফেটান হওয়ার পর এবং তাহাতে বাঁধন স্বরূপ সেরকে এক ছটাক হিসাবে ময়দা মিশান পর হাতে পাকাইয়া তদ্বারা ইচ্ছানুরূপে ১০ হইতে ১৫ মত ওজনের ছোট বা বড় আকারের গোল্লা গড়িয়া লইয়া উত্তপ্ত রসে ছাড়িবে এবং পরিপক্ব হইলে উপরে আর ভূষ্ট ক্ষীর চূর্ণ ছড়াইয়া দিবে না। কেহ কেহ ঈষৎ গোলাপী আতর ছানার সহিত মিশাইয়া রসগোল্লা সুবাসিত করিয়া লয়েন। রসগোল্লার রং লালচে করিতে ইচ্ছা করিলে চিনির সহিত কিছু ইক্ষুগুড় মিশাইয়া লইয়া রস প্রস্তুত করিবে।

লেঙ্গচা বা লেঙচা

উপরিউক্ত বিধানেই প্রস্তুত করিবে ; কেবল মর্দিত ছানাতে ১০ স্থলে ১/১০ ময়দা (অথবা ময়দা ও চাউলের গুড়া মিশ্রিত করিয়া) দ্বারা বাঁধন দিয়া তাহা হইতে ১০ মত ওজনের এক একটি দলা লইয়া তদ্বারা চারি হইতে ছয় অঙ্গুলি পরিমিত লম্বা ও দেড় অঙ্গুলি পরিমিত স্থূল গোল পাশ বালিশের আকারের এক একটি লেঙচা গড়িয়া লইয়া উত্তপ্ত রসে ফেলিবে।

সমস্ত প্রকার চমচম, রসগোল্লাদির পাকে চিনির রস পর্যাপ্ত পরিমাণে রাখিতে হইবে, ইহা সর্বদা স্মরণ রাখিও। যত ছানা লইবে তাহার ত্রি-গুণ চিনি লইবে এবং চিনির অর্ধেক পরিমিত জল দিবে। রস সরু এক আঁশবিশিষ্ট গাঢ় হইলেই তাহা ছানাখণ্ডগুলি ছাড়ার পক্ষে উপযোগী হইবে।

ক্ষীরমোহন

ঠিক রসগোল্লার বিধানে তৈয়ার করিবে ; কেবল গোল্লা বা গোলকের পরিবর্তে দেড় ছটাক মত ছানার এক একটি দলা লইয়া অপেক্ষাকৃত বড় আকারে লেটি বানাইবে এবং তাহার ভিতর খোল করিয়া তন্মধ্যে মোয়াক্ষীর, এলাচী-চূর্ণ ও একটু গোলাপী আতরের দ্বারা এক একটি ছোট গুটিকা বানাইয়া পূর দিয়া মুখ বন্ধ করিয়া দিয়া রসগোল্লারই ন্যায় উত্তপ্ত রসে ফেলিয়া পাক করিয়া লইবে। একদিন রাখার পর রস ভিতরে সম্যক প্রবিষ্ট হইলে রস হইতে উঠাইয়া বারকোষে সাজাইয়া উপরে দোবাবা চিনি ছড়াইয়া দিবে বা গাঢ় রসে ডুবাইয়া লইয়া বারকোষে সাজাইবে।

ষষ্ঠ অধ্যায় লড্ডুক (লাডু)

“তৈলেন হবিষা পক্কং ভবেৎ চূর্ণঞ্চ লড্ডুকঃ”—ইতি শব্দচন্দ্রিকা।

ভৃষ্ট-শস্যাদি-চূর্ণকের সহিত মিহি চিনি (বা চিটকা গুড়) এবং আবশ্যিক হইলে তৎসহ ঘৃত মিশাইয়া তাহাতে মশলা যথা, এলাচী (বড় বা ছোট) চূর্ণ, মরিচ (গোল) চূর্ণ ও কপূরাদি এবং উপকরণ যথা, কিসমিস, বাদাম, পেস্তাদি এবং মিছরির বুকনি (টুকরা) যোগ করতঃ উত্তমরূপ হাতে ডলিয়া সমস্ত একত্রে মিশাইয়া লইয়া উভয় হাতে চাপিয়া গোলাকার করিয়া বাঁধিয়া লইলে তাহাকে ‘লড্ডুক’ বলা যায়।

বিভিন্ন শস্যের সম্বন্ধে বিভিন্ন প্রকারে ভৃষ্ট শস্য চূর্ণ প্রস্তুত হইয়া থাকে। যথা, আতপ চাউলকে ও বুটাদি কলাইকে উত্তপ্ত বালুর উপর ভাজিয়া জাঁতায় পিষিয়া চূর্ণ করিয়া ‘আটা চালায়’ চালিয়া লইতে হয়। এরূপ ক্ষেত্রে এই চূর্ণের সহিত পরে ঘৃত মিশাইয়া লইয়া লাডু বাঁধিতে হয়। গোধুম অমনি অগ্রে জাঁতায় পিষিয়া চূর্ণ করিয়া ‘আটা চালায়’ চালিয়া ময়দা ও সুজি করিয়া তৎপর তাহাকে ঘৃতে ভাজিয়া লইতে হয়। তিলের খোসা ছাড়াইয়া কাট-খোলায় ভাজিয়া চূর্ণ করিয়া লইতে হয়, ইহা স্বয়ং স্নেহময় বিধায় ইহার সহিত আর পশ্চাৎ ঘৃত মিশাইতে হয় না। মুগাদি কলাইর দাল করিয়া পশ্চাৎ ঘৃতে ভাজিয়া চূর্ণ করিয়া অথবা পূর্বে চূর্ণ করিয়া পশ্চাৎ ঘৃত ভাজিয়া লইতে হয়, ইত্যাদি।

ইচ্ছা করিলে লড্ডুকের সহিত অনুষঙ্গ স্বরূপ ভৃষ্ট মোয়াস্কীর চূর্ণ বা ভৃষ্ট নারিকেল-কুড়া মিশান যাইতে পারে। আবার ভৃষ্ট মোয়াস্কীর চূর্ণ বা ভৃষ্ট নারিকেলের-কুড়া দ্বারা অমনিও লাডু প্রস্তুত হইতে পারে। বাদাম, পেস্তা, কিসমিস অমনি বা ঘৃতে ভাজিয়া এবং মিছরির বুকনি (টুকরা) উপকরণ স্বরূপ লাডুর সহিত মিশান যায়। মশলাদির মধ্যে অধিকাংশ স্থলে বড় বা ছোট এলাচী-চূর্ণ (বা তদুভয় চূর্ণ একত্রে), জায়ফল চূর্ণ এবং ঈষৎ কপূর মিশান হইয়া থাকে। স্থল বিশেষে গোল মরিচের গুঁড়াও মিশান যায়।

শুষ্ক মিহি চিনি বা চিনির ঘন রস যোগেই অধিকাংশ স্থলে লাডু প্রস্তুত হইয়া থাকে, তবে কোন কোন স্থলে যথা, তিলের ও নারিকেলের লাডু প্রস্তুত করিতে, চিটকা গুড়ের সহিত উহাদিগকে এক সঙ্গে জ্বাল দিয়া পাক করিয়া লইতে হয়, এই প্রকারের লাডুগুলি হাতে পাকাইয়া গড়িতে হয় বলিয়া সাধারণতঃ তাহারা আকারে ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র হইয়া থাকে। আর ভৃষ্ট-শস্য চূর্ণ দিয়া প্রস্তুত লাডুগুলি দুই হাতে চাপিয়া

চাপিয়া গড়িতে হয় বলিয়া তাহারা অপেক্ষাকৃত বৃহদাকারের হইয়া থাকে।

১। ভূশোর বা ভূষোর লাডু (চিনির)

ভূশভূশে শিথিল ভৃষ্ট-শস্য-চূর্ণের অর্থাৎ ‘ছাতুর’ দ্বারা এই লাডু বাঁধা হয় বলিয়া ইহাকে ‘ভূশোর লাডু’ বলা হয়। আবার এই প্রকার শস্যকেও সংক্ষেপে ‘ভূষি’ বা ‘ভূষিমাল’ও বলা হইয়া থাকে। আতপ চাউল উত্তপ্ত বালুর উপর ভাজিয়া মাটির ঝাঁঝে ঝাড়িয়া লও। ময়দা পেয়া জাঁতায় ফেলিয়া গুঁড়া কর (টাটকা ভাজা চাউল না হইলে উত্তম গুঁড়া হইবে না)। ‘আটা চালায়’ চালিয়া ফাকি বা চূর্ণক লও। প্রায় সম-পরিমিত সাফ মিহি চিনির সহিত বারকোষে করিয়া মিশাও। চিনি অপেক্ষা চূর্ণের ভাগ সেরকে একপোয়া হিসাবে বেশী রাখিবে। সেরকড়া এক ছটাক মরিচ (গোল) চূর্ণ, এক ছটাক এলাচী-চূর্ণ (বড় বা ছোট বা উভয়ে একত্রে) এবং আধ পোয়াটাক ছোট ছোট মিছরী-খণ্ড (বুকনি) এবং আন্দাজ মত কিঞ্চিৎ কর্পূর মিশাও। সমস্ত উত্তমরূপে হাতে ডলিয়া ডলিয়া মিশাইয়া ক্রমে এক এক মুঠা উঠাইয়া লইয়া দুই হাতে চাপিয়া চাপিয়া লাডু বাঁধ।

গোধূম, যব, মুগ, মটর, ছেলাদি সর্বপ্রকার শস্যের ছাতুরই এই প্রকারে লাডু বাঁধিতে পার।

২। ভূশোর বা ভূষোর লাডু (গুড়ের)

আটা বা চিটকা গুড় কড়ায়ে জ্বাল দাও। তে-আঁশ বন্ধ রস হইলে নামাইয়া মরিচ চূর্ণ (মিহি) এবং ইচ্ছা করিলে আরও ভাজা জিরা ও তেজপাতা চূর্ণ মিশাও। এক্ষণে ক্ষাণিকটা গুড় লইয়া তৎসহ ক্ষাণিকটা করিয়া চাউল ভাজা চূর্ণ মিশাইয়া লও ও লাডু বাঁধ। এইরূপে ক্রমে ক্রমে অল্পে অল্পে সমস্তটার লাডু বাঁধিয়া ফেলিবে। হাতে একটু ঘি মাখিয়া লইয়া পাকাইয়া পাকাইয়া লাডু গড়িবে।

একসঙ্গে সমস্ত গুড়ার সহিত সমস্ত গুড় মিশাইয়া ফেলিলে লাডু বাঁধিতে বাঁধিতে উহা জমিয়া (দগাইয়া) যাইতে পারে।

এই লাডুর সহিত নারিকেল কুড়া অনুসঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইতে পারে। তৎক্ষেত্রে গুড় জ্বাল দিবার সময় তৎসহ নারিকেল কুড়া মিশাইয়া লইতে হয়।

সর্বপ্রকার ছাতুরই এই প্রকারে লাডু বাঁধিতে পার।

৩। কোটা তিলের লাডু

তিল-ঘষা-জাঁতায় ফেলিয়া তিলের খোসা ছাড়াইয়া লও। তিল-ধোয়া-ঝাঁঝে করিয়া জলে খুইয়া রৌদ্রে শুকাইয়া লও। কাঠখোলায় ভাজ। টেকিতে কুটিয়া বা অল্প হইলে

জাঁতায় পিষিয়া চূর্ণ করিয়া লও।

কড়ায়ে করিয়া আটাগুড় জ্বাল দাও। তে-আঁশ বন্ধ হইলে তন্মধ্যে তিলের গুড়া ছাড়। যতটা তিলের গুড়া দিবে গুড় তদপেক্ষা সওয়া গুণ অধিক রাখিবে। বেশ করিয়া নাড়িয়া মিশাও। বেশ গাঢ় হইলে নামাইয়া রাখ। এখন অন্ন করিয়া উহা উঠাইয়া লইয়া বারকোষে রাখিয়া চাউল ভাজার গুঁড়ার সহিত কাঠের তলাসী বা তাড়ু দিয়া মিশাও। অতঃপর হাতে একটু তৈল মাখিয়া লাড়ু বাঁধ। ক্রমে গুড়-তিল উঠাইয়া লইবে এবং চাউল ভাজার গুঁড়ার সহিত মিশাইয়া ক্রমে লাড়ু বাঁধিবে। এইরূপে ক্রমে ক্রমে সবটা করিবে, নচেৎ সব একসঙ্গে মিশাইয়া ফেলিয়া লাড়ু বাঁধিতে লাগিলে সমস্তটা দঢ়াইয়া শক্ত হইয়া যাইতে পারে।

৪। তিলে-চাউলে গুঁড়া

উপরি লিখিত মত সাধারণ বা কাঠ-তিল ঘষিয়া খোসা ছাড়াইয়া ধুইয়া শুকাইয়া লও। তৎপর কাঠ-খোলায় ভাজিয়া চূর্ণ কর। মোটা আতপ চাউল তপ্ত বালুতে ভাজিয়া চূর্ণ করিয়া চালুনিতে চালিয়া লও। এক্ষণে চাউল ভাজার গুঁড়া দুই বা তিন ভাগ এবং তিলের গুঁড়া এক ভাগ লইয়া কিছু দানা গুড়ের সহিত একত্রে মিশাও। ইচ্ছা করিলে কিছু গুঁঠ চূর্ণ ইহার সহিত মিশাইয়া লইতে পার। ইহা ঝরো ঝরোই রহিবে, ইহা দ্বারা আর লাড়ু বাঁধিতে হইবে না।

৫। গোটা তিলের লাড়ু

পূর্বেল্লিখিত মত তিল জাঁতায় ফেলিয়া খোসা ছাড়াইয়া ধুইয়া শুকাইয়া লও। অতঃপর কড়ায়ে চিট্কা (আটা) গুড় উঠাইয়া জ্বাল দাও। ফুটিয়া উঠিলে তিল ছাড়। একপোয়া গুড়ে একসের হিসাবে তিল মিশাইবে। বেশ করিয়া নাড়িয়া নাড়িয়া মিশাও। বেশ লাল গোছের হইলে এবং সূক্ষ্ম বাহির হইলে নামাও। বারকোষে একটু তৈল মাখিয়া লইয়া ঢাল। হাতে তৈল মাখিয়া লইয়া পাকাইয়া পাকাইয়া লাড়ু গড়। হাতে পাকাইয়া পাকাইয়া লাড়ু গড়ার দরুণ ইহা ছোট ছোট আকারের হইবে। দানা গুড় জ্বাল দিয়া এই লাড়ু গড়া যায় না কারণ জ্বাল দিতে দিতে দানা গুড় 'মরিয়া' উঠে সুতরাং তাহার আঁটা বাঁধে না—ঝরঝরে হইয়া যায়। আটাগুড় জ্বাল দিয়া তিলের লাড়ু বাঁধিলে তবে তাহা দঢ়াইয়া খুব আঁটা ও কটুকটে গোছের হয়। তিলের লাড়ু কটুকটে হইলে তবে তাহার স্বাদ উত্তম হয়।

আধসের চিট্কা (আটা) গুড়ের সহিত একসের হিসাবে তিল মিশাইয়া কড়ায়ে করিয়া জ্বালে উঠাইয়া পাক কর। নাড়িয়া নাড়িয়া গাঢ় গোছ হইলে বারকোষে তৈল

মাখিয়া তদুপরি ঢাল। বিছাইয়া দাও। অতঃপর একখণ্ড কলাপাতায় তেল মাখিয়া উপরে রাখিয়া বেলনার সাহায্যে আধ আঙ্গুল পুরু করিয়া বেলিয়া বেশ সমান ভাবে বারকোষের উপর বিছাইয়া দাও। পরে পাতা উঠাইয়া ফেলিয়া ছুরির দ্বারা আবশ্যিক মত বরফী বা তক্তির আকারে কাটিয়া লও। ঠাণ্ডা হইয়া দঢ়াইয়া গেলে বারকোষ হইতে উঠাইয়া লইবে।

৬। তিলকোঁড়া (তিল-খাঁড়)

খোসা ছাড়ান পরিস্কৃত তিল কাঠ-খোলায় ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া দানা (খাঁড়) গুঁড়ের সহিত জ্বাল দিয়া ঈষৎ তরল থাকিতে কিছু আদাবাটা মিশাইয়া নামাইলে তাহা তিলকোঁড়া (তিল-খাঁড় বা বীর-খণ্ডি?) বা 'তিলের ছাঁই' হইবে। শঙ্কলী ও পূলিকা প্রভৃতিতে তিলও এই প্রকারে প্রস্তুত 'নারিকেলের ছাঁই' পুরস্বরূপ ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

জ্বাল না দিয়া ভুষ্ট তিল-চূর্ণের সহিত খাঁড়-গুড় ও আদাবাটা টেঁকিতে পাড় দিয়া মিশাইয়া লইলেও চলিবে।

৭। নারিকেলের লাডু

নারিকেল লাডুর পাক তিলের লাডুর ন্যায় কেবল আটা গুড়ের পরিবর্তে দানা গুড়ের দ্বারাই চলিতে পারে। নারিকেল কুড়িয়া লও। কড়ায়ে গুড় জ্বালে চড়াও। একপোয়া গুড়ে একটা নারিকেলের কুড়া হিসাবে মিশাও। কাঠের তাড়ু দিয়া নাড়। নাড়িতে নাড়িতে বেশ দলা পাকাইয়া আসিলে এবং কড়ায়ের গা হইতে ছাড়িয়া আসিলে নামাও। ইচ্ছা করিলে কিছু কপূর ও এলাচী চূর্ণ মিশাইয়া হাতে পাকাইয়া লাডু বাঁধ।

গুড়ের পরিবর্তে চিনির সহিত উক্ত প্রকারে নারিকেল কুড়া পাক করিয়া লাডু বাঁধিলে তাহাকে চিনির নারিকেল লাডু বলা হয়।

৮। কাটা-নারিকেলের লাডু

নারিকেলের শস্য কুড়িয়া না তুলিয়া তৎপরিবর্তে শস্যের জীরা কাটিয়া উঠাইয়া লইয়া মাত গুড় সহ কড়ায়ে জ্বাল দাও। নাড়। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে একটু উঠাইয়া ঠাণ্ডা করিয়া দেখিবে,—মটমটে হইলে পাক ঠিক হইয়াছে বুঝিয়া নামাইবে। বারকোষে তেল মাখিয়া তদুপরি ঢাল। খুব গরম গরম থাকিতেই হাতে তেল মাখিয়া তাড়াতাড়ি উহা উঠাইয়া লইয়া ইচ্ছামত পশু, পক্ষী, চিড়িতন প্রভৃতি বিবিধ আকারে গড়িয়া ফেল। তাড়াতাড়ি না গড়িয়া ফেলিলে পক্ক গুড় দঢ়াইয়া যাইবে। ঐ কারণে গড়নগুলিও পাংলা পাংলা করিবে নচেৎ পশ্চাৎ উহা ভাজিয়া খাওয়া কঠিন হইবে।

বাদাম কুচি দিয়াও এই প্রকার লাডু প্রস্তুত হইতে পারে।

৯। কাটা নারিকেলের লাড়ু (ক্ষীরের)

গুড়ের পরিবর্তে ক্ষীর ও চিনি সহ জীরা কাটিয়া উঠান নারিকেল শস্য কড়ায়ে জ্বাল দিয়া গাঢ় করিয়া নামাইয়া তৎসহ ঈষৎ কপূর মিশাইয়া তাহা দ্বারা উপরি উক্ত বিধানে ইচ্ছামত কোন আকারে গড়িয়া লও।

বাদাম কুচি দিয়াও এই প্রকারে লাড়ু প্রস্তুত হইতে পারে।

১০। গঙ্গাজলী

সুপক্ক (ঝুনা) নারিকেল কুড়িয়া উত্তমরূপে চিপিয়া দুধ বাহির করিয়া লও। কাট-খোলায় মন্দ আঁচে ভাজ। একরূপ সাবধানে ভাজিবে যেন নারিকেলের রঙ দিব্য সাদাই থাকে, লালচে হইয়া না যায়। মচমুচে গোছ ভাজা হইলে নামাইয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। ইচ্ছামত অর্ধ হইতে সম পরিমাণে পরিষ্কার মিহি বা বাটা চিনি মিশাও। কিছু কপূর দাও। কাঠের অর্ধ-সাঁচা সারি সারি রাখিয়া তদুপরি একখানা সুক্ষ্মবস্ত্র বিছাও। প্রতি সাঁচায় বেশ করিয়া চাপিয়া চাপিয়া নারিকেল-কুড়া ভর। দঢ়াইয়া গেলে কাপড় সহ টানিয়া সাঁচা হইতে 'গঙ্গাজলী' গুলি উঠাইয়া লও।

ইহার নাম কেন 'গঙ্গাজলী' হইল সন্ধান করিতে পারি নাই। বিক্রমপুর অঞ্চলেই ইহার সমধিক চলন।

১১। নারিকেল-চিড়া বা জীরা

তীক্ষ্ণ বক্র ছুরিকার সাহায্যে 'মালা' হইতে নারিকেল শস্য চিড়া, জীরা, ফুল প্রভৃতি —ইচ্ছামত মিহি বা স্থূল—আকারে কাটিয়া উঠাও। কাঠ-খোলায় মন্দ আঁচে ভাজ। সাবধান যেন লালচে রঙ না হয়। সাফ মিহি চিনি ছাড়। আঁশাও। চিড়া, জীরা প্রভৃতির গায়ে চিনি শুকাইয়া লাগিয়া গেলে নামাও।

১২। বাদামের বরফী

ইহা নামে বরফী হইলেও ইহার পাক লাড্ডুকেরই ন্যায় সুতরাং এতৎ অধ্যায়েরই অন্তর্গত করা গেল। বাদাম জলে ভিজাইয়া রাখিয়া খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া পাটায় মিহি কবিয়া বাটিয়া লও। সমপরিমাণে মিহি সাফ চিনি মিশাইয়া কড়ায়ে জ্বালে উঠাও। নাড়। কিছু কপূর মিশাও। নাড়িতে নাড়িতে উহা ঘন নসনসে হইয়া আসিলে এবং উহা হইতে তেল বাহির হইয়া উহা কড়াইর গা হইতে ছড়িয়া আসিলে নামাও। বারকোষের উপর ঢালিয়া মেলাইয়া দাও। একখানা কলাপাতা উপরে রাখিয়া বেলনে আধ বা এক আঙ্গুল পুরু করিয়া বেলিয়া সমানভাবে বারকোষের উপর বিছাইয়া

দাও। পরে কলাপাতা উঠাইয়া ফেলিয়া ছুরির দ্বারা তন্ত্রি বা বরফীর আকারে কাটিয়া লও। ইচ্ছা করিলে ইহা দ্বারা লাডুও বাঁধিয়া লইতে পার।

পেস্তার বরফীও এই প্রকারে প্রস্তুত করিবে।

১৩। সুজির লাডু

সুজি ঘূতে ভাজ। বেশ সৌধা গন্ধ বাহির হইলে নামাও। গরম গরম থাকিতে তৎসহ সমপরিমিত সাফ মিহি চিনি মিশাও। বাদাম, পেস্তা, কিসমিস (ভিজান বা ঘূতে ভাজা) উপকরণ স্বরূপ মিশাও। ইচ্ছা করিলে কিছু ভূষ্ট মোয়াস্কীর চূর্ণ বা ভূষ্ট নাড়িকেল কুড়া অনুষঙ্গস্বরূপ মিশাইতে পার। বড় ও ছোট এলাচীর চূর্ণ, মিছরির বুকনি ও কিঞ্চিং কর্পূর মিশাও। উত্তমরূপে দুই হাতে ডলিয়া ডলিয়া মিশাও। দুই হাতে চাপিয়া চাপিয়া লাডু বাঁধ।

১৪। মগধের লাডু

ময়দার সহিত জাফরান মিশাইয়া বঙ কর। ঘূতে ছাড়িয়া ভাজ। বেশ সৌধা গন্ধ বাহির হইলে নামাও। গরম গরম থাকিতে তাহার সহিত সমপরিমিত সাফ মিহি চিনি মিশাও। বাদাম, পেস্তা, কিসমিস (ভিজান বা ঘূতে ভাজা) উপকরণ স্বরূপ মিশাও। ইচ্ছা করিলে কিছু ভূষ্ট মোয়া স্কীর চূর্ণ বা ভূষ্ট নারিকেল কুড়া অনুষঙ্গস্বরূপ মিশাইতে পার। বড় ও ছোট এলাচী চূর্ণ, মিছরির বুকনি ও কিঞ্চিং কর্পূর মিশাও। উত্তমরূপে দুই হাতে ডলিয়া ডলিয়া মিশাইয়া লও। দুই হাতে চাপিয়া চাপিয়া লাডু বাঁধ।

১৫। চূর্মার লাডু

আটা বা সুজিডে $\frac{1}{1}$ সেরে এক পোয়া হিসাবে ঘূতেব ময়ান দিয়া জল দিয়া একটু শক্ত গোছ করিয়া মাখ। ছোট ছোট লাডু গড়। লাডুগুলি ঘূতে ফেলিয়া কড়া করিয়া ভাজিয়া নামাও। গুঁড়া কর। ইহাকেই 'চূর্মা' কহে। সমপরিমিত সাফ মিহি চিনি, এলাচী চূর্ণ, মরিচ চূর্ণ, বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস এবং কিছু গোড়া ঘি মিশাও। ইচ্ছা করিলে আরও ভূষ্ট মোয়াস্কীর চূর্ণ মিশাইয়া লইতে পার। গরম গরম থাকিতেই দুই হাতে চাপিয়া চাপিয়া লাডু বাঁধ।

১৬। খইর লাডু

সদ্য ভাজা খই জাঁতায় পিষিয়া বা টেকিতে কুটিয়া লও। ইচ্ছা করিলে ময়দা চালায় চালিয়া লইতে পার। কড়ায়ে ঘূত জ্বালে চড়াইয়া খই চূর্ণ ছাড়। নাড়। জ্বাল মন্দ মন্দ দিবে যাহাতে খইর রঙ লালচে না হয়। নামাইয়া সমপরিমিত বা কিঞ্চিং কম চিনি

মিশাও। এলাচী চূর্ণ, মরিচ চূর্ণ ও কিঞ্চিৎ কপূর মিশাও। গরম গরম থাকিতে হাতে চাপিয়া চাপিয়া লাড়ু গড়।

১৭। মুগের লাড়ু

মুগ কলাই লঘু জাঁতায় পিষিয়া দাইল কর। দাইলে ঈষৎ তেল মাখিয়া রৌদ্রে শুকাইয়া টেকেতে লঘুভাবে কুটিয়া খোসা উঠাইয়া কুলায় ঝাড়িয়া খোসা পরিষ্কার কর। পরে গুরু জাঁতায় পিষিয়া চূর্ণ কর। ঘৃতে ভাজ। বেশ সৌদা গন্ধ বাহির হইলে নামাও। গরম গরম থাকিতে সমপরিমিত সাফ মিহি চিনি মিশাও। বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস (ভিজান বা ভাজা) মিশাও। ঈষৎ কপূর ও এলাচী চূর্ণ মিশাও। ইচ্ছা করিলে ভুট্ট মোয়া ক্ষীর চূর্ণ অনুবঙ্গ স্বরূপ মিশাইতে পার। হাতে ডলিয়া ডলিয়া উত্তমরূপে মিশাইবে। দুই হাতে চাপিয়া চাপিয়া লাড়ু বাঁধ।

বুটের বেসনের লাড়ু এই প্রকারে বাঁধিবে।

১৮। ক্ষীরের লাড়ু

মোয়া ক্ষীর হাতে ভাজিয়া বুয়ো করিয়া লইয়া কাট-খোলায় ভাজ। আবশ্যিক বোধ করিলে কিছু ঘৃত দিবে। লালচে হইলে নামাইয়া চূর্ণ কর। সমপরিমিত চিনি মিশাও। ইচ্ছা করিলে নাড়িকেল কুড়া (১ সের ক্ষীরে দুইটা নারিকেলের শস্য হিসাবে লইবে) ঐরূপে ভাজিয়া লইয়া মিশাইতে পার। বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস (ভিজান বা ঘৃতে ভাজা) এলাচী চূর্ণ, মিছরিব বুকনি ও কিঞ্চিৎ কপূর মিশাও। দুই হাতে ডলিয়া ডলিয়া মিশাইবে। দুই হাতে চাপিয়া চাপিয়া লাড়ু বাঁধ।

১৯। সরের লাড়ু

দুধের অপেক্ষাকৃত পুরু সর এবং ইচ্ছা করিলে দুধের চাঁচী লও। সর ও চাঁচী শুকনা শুকনা হইলেই ভাল হয়। জ্বালে উঠাও। ভাজা হইলে নামাইয়া গরম গরম তাহাতে সমপরিমিত সাফ মিহি চিনি মিশাও। বাদাম-পেস্তা কুচি, কিসমিস, এলাচী চূর্ণ ও কিছু কপূর মিশাও। লাড়ু বাঁধ। সর হইতে আপনি ঘি বাহির হইবে সুতরাং জ্বালে উঠাইয়া উহাতে আর ঘৃত দিবার প্রয়োজন হইবে না।

২০। শশাবীজের লাড়ু

শশা, কঁকড় অথবা মিঠা কুমড়ার বীজ শুকাইয়া লইয়া ঘৃতে ভাজ। ঘন দো-আঁশ বন্ধ চিনির রসে ঢালিয়া আঁশাও। রস শুকাইয়া চিনি গায়ে লাগিয়া গেলে নামাইয়া হাতে পাকাইয়া লাড়ু বাঁধ।

সপ্তম অধ্যায় হালুয়া (লঙ্গিকা)

ঘূতে তেজপাতা ও গরমমশলা ফোড়ন দিয়া তাহাতে সুজি প্রভৃতি শস্য চূর্ণাদি ভাজিয়া তন্মধ্যে তরল চিনির সিরা ঢালিয়া দিয়া সিদ্ধ করতঃ শুকাইয়া নসনসে করিয়া তৎসহ মরিচ কপূরাদি যোগ করিয়া নামাইলে তাহাকে হালুয়া বলা যায়।

‘হালুয়া’ কোন সংস্কৃত অভিধানে খুজিয়া পাওয়া যায় না, ‘হলা’ বা ‘হালা’ পাওয়া যায়, তাহার অর্থ মদ্য। এক্ষণে কোন কোন বৈদেশিক পুটীং যাহা দেখিতে ও স্বাদে কতকটা হালুয়ার ন্যায় তাহাতে অধিকাংশ ক্ষেত্রে মদ্য সংযোগ করা হইয়া থাকে। আমাদের দেশে পুরাকালে মদ্য সংযোগে ‘হালুয়া’ প্রস্তুত হইত কিনা এবং তন্মিষ্ট ‘হলা’ বা ‘হালা’ হইতে হলাক বা হালাক=হালুয়া সিদ্ধ হইতে পারে কিনা জানি না, তাহা অনুসন্ধানের বিষয়। বিশ্বকোষ ও জ্ঞানেন্দ্রবাবুর অভিধানে হালুয়াকে আরবী শব্দ রূপে উল্লেখ করা হইয়াছে, কিন্তু আরবী শব্দ ‘হালুয়া’ হইতে পশ্চিমদেশীয় হিন্দুসমাজে জল আচরণীয় একটি বৃহৎ সজ্জাতি, ‘হালুইকার’—হালুয়া প্রস্তুতকারক (‘হালুয়া’ এখানে অধিকাংশ মিষ্টান্ন অর্থে ব্যবহৃত) যে সৃষ্টি হইতে পারে ইহা অবিশ্বাস্য। পক্ষান্তরে মদ্যপ্রস্তুতকারক জাতিগণ যখন অস্পশ্য গণ্য হইয়া থাকে তখন মদ্য সংযোগে প্রস্তুত হালুয়া প্রস্তুতকারক জাতি কিরূপে উচ্চ সজ্জাতি হইতে পারে তাহাও সমস্যা। বঙ্গদেশে অবশ্য ‘হালুইকার’ জাতি আদৌ নাই, তৎস্থলে দক্ষিণ বঙ্গে ‘মোদক’ জাতিকে মিষ্টান্ন প্রস্তুতকারকরূপে প্রতিষ্ঠিত দেখিতে পাই।

কিন্তু ‘হালুয়া’ বলিলে আমরা বঙ্গদেশে যে শ্রেণীর মিষ্টান্ন বুঝি—যাহার সংজ্ঞা (Definition) উপরে লিখিত হইয়াছে—‘লঙ্গিকা’ অর্থে অভিধানে তাহাই অভিহিত হইয়াছে দেখা যাইতেছে। যথা, শব্দকল্পদ্রুমে ভাবপ্রকাশধৃত শ্লোকে :—

“সমিতাং সর্গিষা ভুট্টাং শর্করাং পয়সি ক্ষিপেৎ ।

তস্মিন্ ঘনীকৃতে ন্যাসোৎ লবঙ্গমবিচাদিকম্ ॥

সিদ্ধেযা লঙ্গিকা খ্যাতা গুণানস্যা বদাম্যহম্ ।

ত্রিধা শ্লেষ্মকষী ওর্কী রোচনী তপণী পরম্ ॥”

‘লবঙ্গ মবিচাদিকম্’ এখনও পরে যোগ করা হইয়া থাকে এবং ‘আদিকম্’ বলিতে বর্তমানে আমরা সচরাচর ঈষৎ কপূর ও মিছরির বুকনি অপিচ বাদাম-পেস্তা কুচা ও কিস্মিস বুঝিয়া থাকি। সুতরাং দেখা যাইতেছে, শাস্ত্রোক্ত এই ‘লঙ্গিকার’ সহিত আমাদের আধুনিক ‘হালুয়া’র পার্থক্য খুব কম। ময়দা বা সুজির পরিবর্তে অপরবিধ শস্যচূর্ণ, কন্দ ও ফল বিশেষের দ্বারাও হালুয়া প্রস্তুত হইতে পারে।

পূর্ববঙ্গে 'লাঙ্গি' নামক একরূপ খাদ্য এখনও প্রচলিত রহিয়াছে, কিন্তু তাহা এই শাস্ত্রোক্ত 'লঙ্গিকা' হইতে পৃথক বস্তু। তাহা সাধারণতঃ শটি বা শিজাড়াদির পালো অথবা চটকান সিদ্ধ (জাউ) গোল বা লাল আলু, কাঁচাকলা প্রভৃতি দ্বারা 'পায়সাম' প্রস্তুতের প্রণালীতে পূর্বে চিনি দুধে সিদ্ধ করিয়া পরে ঘৃত যোগে পাক হইয়া থাকে। সুতরাং ইহাকে 'পায়স' পর্য্যায় ভুক্ত করাই সঙ্গত। (পায়স অধ্যায় দ্রষ্টব্য)।

পাঠক পাঠিকাগণ এক্ষণে এক বিষয় লক্ষ্য করিবেন,—'হালুয়ার' সহিত পূর্ববর্তী অধ্যায় বর্ণিত 'লড্ডুকে'র এবং পরবর্তী অধ্যায় বর্ণিত 'বরফীর' সাদৃশ্য ও পার্থক্য। এই তিনের উপকরণ প্রায় একই প্রকারের, কেবল বরফীতে অতিরিক্ত ক্ষীর সংযোগ করিতে হয়। এই তিনের পাকও প্রায় একই প্রকারের, কিন্তু লড্ডুকে শস্যাদি চূর্ণ সর্ব্বথা ঘৃতে ভুট না হইয়া অন্য প্রকারেও ভুট হইতে পারে, যথা কাঠখোলায় বা উত্তপ্ত বালুতে। কাঠখোলায় বা বালুতে ভাজিতে শস্য অগ্রে ভাজিয়া পশ্চাৎ চূর্ণ করিতে হয় এবং ঘৃতে ভাজিতে শস্য অগ্রে চূর্ণ করিয়া লইয়া পশ্চাৎ ভাজিতে হয়। কিন্তু কাঠখোলা বা বালুতে ভুট শস্যচূর্ণের পশ্চাৎ ঘৃত মিশাইতে হয়। লড্ডুকে সাধারণতঃ ভুট শস্যচূর্ণের সহিত শুষ্ক শর্করা মিশাইয়া আর পাক না করিয়া অমনি হাতে চাপিয়া লাড়ু বাঁধিতে হয়। কিন্তু হালুয়াতে ও বরফীতে ভুট শস্যচূর্ণাদিকে চিনির তরল সিরায় রীতিমত সিদ্ধ করিয়া লইতে হয়। এই শেষোক্ত কারণে হালুয়া অ'টাশূন্য নরম নসনসে হইয়া যায় সুতরাং উহা দ্বারা আর 'লাড়ু বাঁধা' বা 'বরফী কাটা' চলে না ; উহা অমনি পিণ্ডাকারেই পরিবেশিত হইয়া থাকে। কিন্তু হালুয়ার সহিত দুগ্ধ বা ক্ষীর যোগ দিয়া পাকে শুকাইয়া লইলে তাহাতে পুনঃ আটা বাঁধে এবং যখন তাহা বারকোষের উপর ঢালিয়া বিছাইয়া দিয়া ঠাণ্ডা করিলে দটাইয়া যায়, তখন তাহা ছুরি দিয়া বরফী বা তস্তি প্রভৃতির আকারে কাটিয়া উঠান চলে। এই তিনের সহিতই কিন্তু ঘৃত বা অপর কোন স্নেহ পদার্থ মিশান অবশ্য কর্তব্য। সুতরাং পূর্ববর্তী চারি অধ্যায়ে বর্ণিত কেবলমাত্র চিনির পাকে প্রস্তুত মিষ্টাম বা 'খাবার' হইতে এইখানে ইহাদের বিশেষ পার্থক্য—এবং 'লড্ডুক' হইতে সুরু করিয়া 'অপূপ' পর্য্যন্ত পরবর্তী কয়েক অধ্যায়ে বর্ণিত মিষ্টাম বা 'খাবারের' সহিত এই নিম্নোক্ত ইহাদের সাদৃশ্য।

১। সুজির হালুয়া বা মোহনভোগ

বঙ্গদেশে এই হালুয়ারই অধিক চল বলিয়া এখানে ইহা একটি বিশিষ্ট আখ্যা প্রাপ্ত হইয়াছে—'মোহনভোগ'। এবং এই মোহনভোগ নামেই এই প্রকারের অপরাপর হালুয়াও বিখ্যাত হইয়া গিয়াছে,—হালুয়া নাম লোপ পাইয়াছে। কিন্তু হালুয়ার সহিত দুগ্ধ মিশ্রিত করিলে তবে তাহা প্রকৃত 'মোহনভোগ' হইয়া থাকে ; এই দুগ্ধ বা ক্ষীর

মিশ্রিত হালুয়ার বা মোহনভোগের নিমিত্ত আমি একটি স্বতন্ত্র অধ্যায় (পরবর্তী 'বরফী' অধ্যায়) নির্দিষ্ট করিয়াছি। কেন করিয়াছি তাহা যথাস্থানে লিখিত হইয়াছে।

কড়ায়ে ঘৃত জ্বালে উঠাও। তেজপাতা ও গরম মশলা ফোড়ন দিয়া সুজি ছাড়। কষাও। বেশ সোঁদা সোঁদা গন্ধ বাহির হইলে জল দাও। সিদ্ধ হইলে চিনি মিশাও। সাধারণতঃ যত সুজি তাহার অর্ধেক পরিমিত চিনি মিশাইতে হয়। কেহ কেহ জল ও চিনি আলাহিদা ভাবে না দিয়া এক আঁশ বন্ধ চিনির রস ঢালিয়া দিয়া ভুট্ট শস্যচূর্ণ একযোগেই সিদ্ধ ও মিষ্ট করিয়া লয়েন। অতঃপর কিছু মরিচ গুঁড়া, জায়ফলের গুঁড়া, কর্পূর, মিছরির বুকনি এবং ইচ্ছা করিলে বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস (অমনি বা ভুট্ট) মিশাও। শুকাইয়া নসনসে গোছ হইলে নামাও। জলের পরিবর্তে দুধে বা কিছু দুধে কিছু জলে সুজি সিদ্ধ করিয়া লইলে তবে তাহা প্রকৃত 'মোহনভোগ' হইবে।

অবশ্য মোহনভোগ উল্লিখিত মত গুরুপক না করিয়া মশলাদির সংখ্যা কমাইয়া লঘুভাবেও পাক করা যাইতে পারে এবং সচরাচর তাহাই হইয়া থাকে।

২। বুটের বেসনের হালুয়া

কড়ায়ে ঘৃত জ্বালে উঠাও। তেজপাতা ও গরম মশলা ফোড়ন দিয়া বুটের বেসন ছাড়। কষাও। ভাজা হইয়া বেশ সুস্বাদু বাহির হইলে জল ও চিনি পৃথকভাবে বা একযোগে তরল এক আঁশ বন্ধ রসরূপে ঢালিয়া দাও। সিদ্ধ কর। বেসনের অর্ধেক পরিমিত হিসাবে চিনি মিশাইবে। কিছু মরিচ গুঁড়া, জায়ফলের গুঁড়া, কর্পূর ও মিছরির বুকনি এবং বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস (কাঁচা বা ভাজা) মিশাও। নাড়িয়া শুকাইয়া নসনসে গোছ করিয়া নামাও। দুধ (অধিক) মিশাইয়া সিদ্ধ করিলে ইহা মোহনভোগ হইবে ও তাহাতে বরফী কাটা চলিবে।

পশ্চিম অঞ্চলে এই হালুয়াই সমধিক প্রচলিত। এই হালুয়া এবং সুজির হালুয়া পুরুরূপে 'মিষ্ট-পুরিতে' ব্যবহৃত হইতে পারে।

৩। পানীফলের হালুয়া

পুস্ত দেখিয়া পানীফল বা শিজাড়া লও। শুকাইয়া পাটায় বা গুরু জাঁতায় পিষিয়া পালো প্রস্তুত কর। উপরিলিখিত বিধানে হালুয়া রীধ।

পদ্মবীজের ও শঠির পালোর হালুয়া এই প্রকারে প্রস্তুত হইবে।

৪। আলুর হালুয়া

গোল বা লাল আলু উত্তপ্ত জলে সিদ্ধ করিয়া খোসা ছড়াইয়া কিছু ঘূতের সহিত উত্তমরূপে চটকাইয়া জাউ করিয়া লও। ঘূতে তেজপাতা ও গরম মশলা ফোড়ন

দিয়া আলুর জাউ ছাড়। কষ। লাল্চে হইলে চিনির ঘন এক আঁশ সিরামিশাও। শুকাইলে মিছরির বুকনি, মরিচ চূর্ণ ও ঈষৎ কপূর মিশাইয়া নামাও।

কাঁচা কলা, কাঁটালবীচি ও কুড়ি কচুর জাউর হালুয়া এই প্রকারে হইবে।

৫। পের্পের হালুয়া

সুপক্ক পের্পে চটকাইয়া লইয়া তাহার আঁশাদি কর্কশ অংশ সকল বাছিয়া ফেল। ঘূতে তেজপাতা ও গরম মশলা ফোড়ন দিয়া পের্পে ছাড়। কষাও। ঈষৎ গাঢ় গোছের এক আঁশ চিনির রস মিশাও। ইহা আর অধিক সিদ্ধ করিবার প্রয়োজন নাই বিধায় চিনির রস গাঢ় হইলে ক্ষতি নাই, পরন্তু তাহাতে পাক সত্ত্বর সমাধা হইবে। মরিচ গুঁড়া, জায়ফল গুঁড়া, কপূর ও (মিছরির বুকনি) মিশাও। শুকাইয়া নসনসে হইলে নামাও। ইহাতে বাদামাদি না দিলেও চলে।

৬। আদার হালুয়া

আদা জলে সিদ্ধ করিয়া জল গালিয়া ফেলিয়া পাটায় বাটিয়া লও। আঁশাদি কর্কশ অংশ সকল বাছিয়া ফেল। ঘূত জ্বালে উঠাও। প্রথমে তাহাতে কিছু ময়দা ছাড়িয়া কষ, পরে সিদ্ধ আদা-বাটা ছাড়। আংসাও। অপেক্ষাকৃত গাঢ় এক আঁশ চিনির শিরা মিশাও। আদা নিজেই গন্ধবিশিষ্ট এবং কটু স্বাদবিশিষ্ট বলিয়া ইহার সহিত 'লবঙ্গ মরিচাদিকম্' মিশাইবার আর প্রয়োজন করে না, তবে ইচ্ছা করিলে শুধু কিছু কপূর মিশাইয়া লইতে পার। শুকাইয়া নসনসে হইলে নামাও।

আনারসের হালুয়া এই প্রকারে প্রস্তুত করিবে।

পের্পের, আনারসের এবং আদার হালুয়া মিষ্ট-পূরির পুররূপে ব্যবহৃত হইতে পারে।

অষ্টম অধ্যায়

বরফী (মোহনভোগ)

কন্দ-ফল-শস্যাদির চূর্ণ বা পিষ্টি ঘূতে ভাজিয়া ক্ষীর সংযোগ পূর্বক চিনির রসে সিদ্ধ করিলে যে আটায়ুক্ত মোহনভোগ প্রস্তুত হইবে তাহা বারকোষাদির উপর চালিয়া বিছাইয়া দিয়া সমভাবে এক বা দেড় আঙ্গুল পুরু করিয়া বেলনের সাহায্যে বেলিয়া লইয়া তদুপরি এলাচীচূর্ণ ও কপূরাদি বাসদ্রব্য এবং মিছরির বুকনি ও বাদাম-পেস্তা প্রভৃতি উপকরণ ছড়াইয়া চাপিয়া মণ্ড-পটে বসাইয়া দিয়া মণ্ড-পটে ঠাণ্ডা হইয়া অল্প দঢ়াইলে ছুরিকার সাহায্যে এক হইতে দুই ছটাক মত ওজনের এক এক খণ্ড তত্ত্বি বা

বরফীর আকারে কাটিয়া তুলিলে 'বরফী' প্রস্তুত হইবে।

পূর্বেই হালুয়া অধ্যায়ে উক্ত হইয়াছে, হালুয়ার সহিত বরফীর বা মোহনভোগের প্রধান পার্থক্য ক্ষীর সংযোগে। হালুয়াতে ক্ষীর সংযোগ করিলে তবে পাকে তাহাতে আটা বাঁধিয়া বরফী কাটিবার যোগ্য হয়। কিন্তু ইহা ছাড়া আরও কিছু কিছু পার্থক্য আছে, যথা হালুয়াতে সাধারণতঃ শস্যচূর্ণ লইতে হয়, বরফীতে সাধারণতঃ শস্যপিষ্ট লওয়া হইয়া থাকে। হালুয়াতে গরমমশলাদি ফোড়ন দিতে হয়, বরফীতে তাহার প্রয়োজন করে না,—পাক নামাইয়া পর পক্ষ দ্রব্য বারকোবাদের উপর ঢালিয়া বেলিয়া লইয়া তদুপরি এলাচী চূর্ণ, মিছরির বুকনি, জায়ফল চূর্ণ এবং বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস (কাঁচা) ছড়াইয়া দেওয়া হয়।

১। মুগের বরফী

কাঁচা মুগের দাইল ভিজাইয়া রাখিয়া মিহি করিয়া বাটিয়া লও। ঘূতে ছাড়িয়া কষ। যথেষ্ট ভাজা হইলে ক্ষীর মিশাও। নাড়। সুগন্ধ বাহির হইলে চিনির সیرা ঢালিয়া দাও। একটু কর্পূর মিশাও। নাড়িয়া চাড়িয়া শুকাইয়া নসনসে হইলে একখানা ঘটমাখন বারকোষের উপর ঢাল। বিছাইয়া দাও। উপরে একখানা কলাপাতা রাখিয়া বেলনের সাহায্যে এক আঙ্গুল পুরু করিয়া বেলিয়া সমানভাবে বারকোষের উপর মেলাইয়া দাও। পরে কলাপাতা উঠাইয়া লইয়া এলাচী চূর্ণ, জায়ফল চূর্ণ, মিছরির বুকনি এবং বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস (কাঁচা) উপরে ছড়াইয়া দাও। ঠাণ্ডা হইলে ছুরি দিয়া দেড় ছটাক মত ওজনের এক একখানা তক্তি বা বরফীর আকারে কাটিয়া লও।

পাকা ও কাচা ছোলা, মাষ এবং মটর শুটি প্রভৃতিরও এই প্রকারে বরফী প্রস্তুত হইতে পারে।

২। চূর্ণা বা লুচির দেলখোস বরফী

১/১ এক সেরটাক মোয়া ক্ষীর কাঠখোলায় ভাজিয়া লইয়া চূর্ণ কর। চূর্ণা অথবা খান আট দশ মুচমুচে ভাজা লুচি লইয়া হাতে করিয়া চূর্ণ করিয়া উহা ভুট্ট ক্ষীর চূর্ণের সহিত মিশাও। এক্ষণে এতৎসহ নাতিগাঢ় চিনির রস মিশাইয়া জ্বালে উঠাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া শুকাইয়া নসনসে গোছ করিয়া নামাও। একটু কর্পূর মিশাও। একখানা বারকোষে ঘি মাখিয়া তাহাতে ঢালিয়া মেলাইয়া দিয়া উপরে একখানা কলাপাতা পাতিয়া বেলনে এক আঙ্গুল পুরু করিয়া বেলিয়া সমানভাবে বারকোষের উপর বিছাইয়া দাও। এলাচী চূর্ণ, জায়ফল চূর্ণ, মিছরির বুকনি এবং বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস (কাঁচা) উপরে ছড়াইয়া দাও। ঠাণ্ডা হইলে ছুরির সাহায্যে প্রোক্ত বিধানে তক্তি বা বরফীর আকারে কাটিয়া উঠাও।

৩। মুক্তাবর্ষী লাড়ু

দুধ জ্বালে উঠাও। ফুটিয়া ঘন হইয়া আসিলে নারিকেল-কুড়া ও চিনি ছাড়। এক সের দুধে দুইটা নারিকেলের কুড়া এবং আধসের হিসাবে চিনি দিবে। নারিকেলের জল দাও। নাড়িতে নাড়িতে ঘন হইয়া কড়ায়ের গা হইতে ছাড়িয়া আসিলে নামাও। ইচ্ছানুসারে ছোট ও বড় এলাচী চূর্ণ ও কপূর মিশাও। বারকোষে তেল মাখিয়া তদুপরি ঢাল। বিছাইয়া ঠাণ্ডা কর। হাতে পাকাইয়া লাড়ু গড়। এবং পুনঃ তদুপরি মুক্তাফলের ন্যায় অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট লাড়ু গড়িয়া গাময় বসাইয়া দাও। ইহা নামে লাড়ু হইলেও প্রকৃত পক্ষে বরফী পর্যায়ের অন্তর্গত বটে।

ইচ্ছা করিলে নারিকেল কুড়া পাটায় বাটিয়া লইয়া জ্বাল দিতে পার। ক্ষীরের সহিত চিনি বা খেজুর গুড় যোগে নারিকেলের এই পাক—‘নারিকেল ক্ষীরসা’—পেরাগী, শঙ্খলী, পূপ, পুলি প্রভৃতিব ‘পুর’ স্বরূপ বহু ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

৪। চন্দ্রকাঁইত (চন্দ্রকান্তি) বা নারিকেল বরফী

(১) উপরি উক্ত বিধানে ক্ষীরের সহিত নারিকেল কুড়া (অমনি বা বাটা) ও চিনি একত্রে পাক করিয়া লও। পাকে যেন রঙ লালচে না হয়। কিন্তু এলাচী চূর্ণ আর এই সময় দিও না—কেবল কপূর দিবে। বারকোষে তেল মাখিয়া তদুপরি ঢাল। বিছাও। একখানা কলাপাতা তদুপরি রাখিয়া বেলনের সাহায্যে সমানভাবে এক আঙ্গুল পুরু করিয়া বেলিয়া লও। পাতা উঠাইয়া ফেল। এক্ষণে উপরে এলাচী চূর্ণ ও মিছরির বুকনি ও ইচ্ছা করিলে বাদামাদি ছড়াইয়া দাও। ঠাণ্ডা হইলে ছুরির সাহায্যে প্রোস্ত প্রকারে বরফী বা তস্তির আকারে কাটিয়া লও।

(২) বারকোষের উপর বেলিয়া লওয়ার পরিবর্তে পক্ষ মণ্ড হইতে ১/১০ মত এক একটি দলা লইয়া কলাপাতার উপর বিছাইয়া কলাপাতাখানা ভাঁজাইয়া পুনঃ তদুপরি দিয়া হাতে চাপিয়া বা বেলনে বেলিয়া চেপ্টা অর্ধ-চন্দ্রাকারে গড়িয়া লও। উপরে বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস এবং গোলাপের পাপড়ী ছড়াইয়া চাপিয়া বসাইয়া দাও। এই প্রকারের চন্দ্রকাঁইতে নারিকেল-কুড়া মিহি করিয়া বাটিয়া লওয়া কর্তব্য।

নারিকেলের পরিবর্তে বাদাম বা পেস্তা বাটিয়া লইয়াও এই প্রকারে বরফী বা লাড়ু প্রস্তুত করিতে পার।

বোধ হয় ইহার বর্ণ কপূর-সিত বলিয়া ইহাকে ‘চন্দ্রকান্তি’ বলা হয়। সাধারণতঃ নারিকেল ঘটিত মিষ্টান্নকে ‘মনোহরা’ ও ‘রসকরা’ নামে অভিহিত করা হয়। এবং ক্ষীর ঘটিত মিষ্টান্নকে ‘মোহন’ বা ‘ভোগ’ আখ্যাভিষিষ্ট করা হয়।

নবম অধ্যায় লোচিকা (লুচি)

“দধি ঘৃত মর্দিতোষ্ণেগদক সহিত দলিত মণ্ডলাকার নিশ্চিত ঘৃতভৃষ্ট সমিতা।”

ইতি শব্দকল্পদ্রুম ধৃত ‘পাকরাজেশ্বরে’।

লুচি সম্বন্ধে যে সংজ্ঞা উদ্ধৃত করা গেল তৎপরে আর বিশেষ কিছু ব্যক্তব্য থাকিতে পারে না। তবে আমি এই অধ্যায়ভুক্ত করিয়া যে সকল ‘খাবার’ লিপিবদ্ধ করিলাম ‘লোচিকা’র (লুচির) সহিত তাহার সম্যক সাদৃশ্য অনুভূত না হইতে পারে বিবেচনা করিয়া তৎসম্বন্ধে কিঞ্চিৎ এবং ‘লোচিকা’ প্রস্তুতে অক্ষিতব্য ময়দার (সমিতার) বিভিন্ন অনুক্রমের (stage) বিভিন্ন পারিভাষিক নাম সম্বন্ধে কিঞ্চিৎ বলিব।

আজিকালি সাধারণতঃ দধি না দিয়া শুধু ঘৃতের সাহায্যেই প্রথমে শুদ্ধ ময়দা মর্দিত হইয়া থাকে। এই ঘৃত মিশ্রণকে ‘ময়ান দেওয়া’ কহে। তৎপর উষ্ণেগদকের পরিবর্তে সাধারণতঃ শীতল জলেই ময়ান দেওয়া ময়দা ‘দলিত’ বা ‘ঠাসা’ (কেহ কেহ ‘থাসা’ বলেন) হইয়া ‘পিষ্টি’ (Paste) বা ‘পিটি’ প্রস্তুত হইয়া থাকে। এই পিষ্টিকে হাতে করিয়া লম্বা বালিশাকৃতি ছাঁদে পাকাইয়া লইয়া তাহা হইতে ১০ হইতে ১৫ মত ওজনের এক এক খণ্ড ছিড়িয়া লইয়া পুনঃ হাতে করিয়া গোল লাড়ুর আকারে পাকাইয়া চাপিয়া ঝেং চেপ্টা করিয়া ‘লেট্টি’ বা ‘লেটি’ বা ‘লেটা’ গড়া হইয়া থাকে। তৎপর এই লেটা বা লেটিকে কাঠের ‘চাটু’ বা মসৃণ মার্বেল পাথরের পট্টের উপর রাখিয়া ‘বেলন’ বা ‘বেলনা’র সাহায্যে কৌশলে মণ্ডলাকারে পাংলা করিয়া বেলিয়া লইলে তাহা ‘পোলিকা’ হইবে। মণ্ডলাকার ব্যতীত আবশ্যিক মত অপরবিধ আকারেও অবশ্য লেটি বেলা যাইতে পারে। লেটি চাটুতে রাখিয়া বেলিবার পূর্বে চাটু শুদ্ধ ময়দা বা ঘৃত লিপ্ত করিয়া লইবে। অতঃপর কড়ায়ে করিয়া উত্তপ্ত ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া পোলিকাগুলি ভাজিয়া তুলিলে তাহা ‘লুচি বা লোচিকা’ হইবে। ভাজিবার কালে পোলিকা ফুলিয়া উঠে কিন্তু পরে ভৃষ্ট লুচি শীতল হইলে ঐ ফাঁপ অনেক বসিয়া যায়। ভৃষ্ট আটার লুচি গরম গরম একের উপর অপর রাখিয়া স্তম্বপাকার করিয়া ঢাকিয়া রাখিলে স্ফাণিককক্ষণ পরে বেশ মোলায়েম হয়।

সাধারণতঃ এই প্রকার সাদাসিধা লুচিই আহার্যরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে কিন্তু ইচ্ছানুসারে ময়দার সহিত নিমক (নুন) বা চিনি বা চিনির সেরা মিশ্রিত করিয়া উহা নিমকি অথবা মিষ্ট স্বাদ বিশিষ্ট করা যায় এবং বেলিবার সময়ে বিভিন্ন কৌশলে পোলিকায় স্তর কিন্যাস করিয়া তাহা ভাজিয়া ‘পরটা’, ‘খাজা’ প্রভৃতিতে পরিণত করা

হয়। স্থলবিশেষে ঘূতের সহিত মোয়া ক্ষীর প্রভৃতি মিশাইয়া ময়দা মাখিয়া লুচি বিশেষ প্রস্তুত হইয়া থাকে। তৎক্ষেত্রে উহা চিনির সিরায় ফেলিয়া রসাল করিয়া লইতে হয়। সাদৃশ্য থাকাতে সাদাসিধা লুচি ছাড়া এই নিমকি ও মিষ্ট লুচি এবং তদুল্য অপর 'খাবার' গুলিও এই অধ্যায় ভুক্ত করিয়া লিখিলাম।

পাকরাজেশ্বরে লিখিত 'দধি মর্দিত ও উষ্ণোদকে দলিত' ময়দার লুচি প্রস্তুত করিবার ইঙ্গিতের একটু বিশেষ তাৎপর্য আছে বলিয়া মনে হয়। ঐরূপে প্রস্তুত পিষ্টি কিছুক্ষণ (ঘণ্টা ৭।৮ মত) আর্দ্রবস্ত্রে ঢাকিয়া উষ্ণ স্থানে রাখিয়া দিলে তাহাতে 'খামীর' জন্মিয়া অল্পাধিক মাতিয়া উঠে। এই খামীরে প্রস্তুত লুচি প্রভৃতি মোচক হইয়া থাকে। ('মিঠাই' অধ্যায়ে 'ময়দানি জিলাপি' প্রস্তুত প্রণালী দেখ)।

১। লুচি

ময়দায় সেরকড়া $\frac{1}{6}$ ছটাক মত ময়ান দিয়া উত্তমরূপে মর্দিত কর। পরে ক্রমে তাহাতে জল মিশাইয়া উত্তমরূপে দলিয়া বা থাসিয়া পিষ্টি প্রস্তুত কর। থাসা যত উত্তম হইবে ময়দার সহিত ময়ান ও জল তত উত্তমরূপে মিশিবে ও শেষ পর্য্যন্ত সুতরাং তদ্বারা প্রস্তুত লুচিও তত মোলায়েম হইবে। অতঃপর পিষ্টিকে হাতে পাকাইয়া নাতিস্থূল লম্বা বালিশাকৃতি করিয়া লইয়া তাহা হইতে আধ হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক এক খণ্ড ছিড়িয়া লও। এই পিষ্টিকখণ্ডগুলি পুনঃ হাতে পাকাইয়া গোল অথচ চেপ্টাকার লেটি গড়। অতঃপর একখানি মসৃণ কাঠের চাটুতে বা মার্বেল পাথরের পাটার উপর কিছু শুষ্ক ময়দা ছিটাইয়া দিয়া বা ঘূত মাখিয়া তদুপরি ঐ লেটিগুলি ক্রমে রাখিয়া আঙ্গুলে চাপিয়া তাহা আরও একটু চেপ্টা করিয়া লইয়া বেলনের দ্বারা হস্ত-কৌশলে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া পাংলা পাংলা আট বা দশ অঙ্গুলি পরিমিত পরিসর করিয়া মণ্ডলাকারে বেল। এই পোলিকা ভাসা ঘূতে ছাড়িয়া ভাজ। উত্তমরূপে ফুলিয়া উঠিলে অথচ লালচে হওয়ার পূর্বে নামাও।

কলের উৎকৃষ্ট ১নং ময়দা দ্বারা মহিষা ঘূতে লুচি ভাজিলে তাহা বেশ ফকফকে শ্বেত বর্ণ বিশিষ্ট হইবে। গাওয়া ঘূতে ভাজিলে লুচি ঈষৎ লালচে হয়। আর গাওয়া ঘূতে আটার লুচি ভাজিলে তাহা বিলক্ষণ লালচে কিন্তু অধিক পুষ্টিকর হইয়া থাকে।

পোলিকাগুলি কড়িয়ে করিয়া তণ্ডু ভাসা ঘূতে না ভাজিয়া যদি তাহা 'অমনি তণ্ডু 'তাওয়াতে' করিয়া ভাজিয়া পশ্চাৎ পুনঃ উনানের গমগমে অঙ্গারের উপর রাখিয়া 'সেকিয়া' লওয়া যায়, তবে তাহাকে 'রোটিকা' বা 'রুটি' বলিবে। রুটিতে লুচির অর্ধেক মত ময়ান দিলেই চলে।

ময়দার সহিত সমপরিমাণে চাউল, কাউঙ, জোয়ার, ভুট্টা, যব (বার্লি) প্রভৃতির

চূর্ণ বা আটা এবং শাট শিকড়াদির পালো মিশাইয়া লইয়া তন্দ্বারাও রুটি প্রস্তুত হইতে পারে। আবার এ সকলের সহিত আদৌ ময়দা না মিশাইয়া অমনিও রুটি বানান চলিতে পারে।

২। টব্গা

সূজিতে সেরকড়া ১/১০ ছটাক মত ঘূতের ময়ান দিয়া মর্দিত করিয়া পরে ক্রমে জল মিশাইয়া দলিয়া ছনিয়া পিষ্টি প্রস্তুত কর। পিষ্টিতে লেটি কাটিয়া অপেক্ষাকৃত ক্ষুদ্র মণ্ডলাকারে বেল। ভাসা ঘূতে ভাজ। ভুট্ট পোলিকা সুন্দর ফাঁপিয়া উঠিলে অথচ লালচে হওয়ার পূর্বে, নামাইয়া লও। সূজির দ্বারা প্রস্তুত এই 'টব্গা' লুটির এই ফোঁপল ভাব অনেকক্ষণ স্থায়ী হয়, আটা বা ময়দার লুটির ন্যায় তাহা শীঘ্র নুইয়ে যায় না।

৩। কচমচিন্মা

লুটির ন্যায় ময়দায় ময়ান দিয়া মাখিয়া তন্দ্বারা লেটি কাটিয়া মণ্ডলাকারে বেল। একখানা ধারাল ছুরির দ্বারা পোলিকার গায়ে তিন চারি স্থানে চিরিয়া দাও। তপ্ত ভাসা ঘূতে একটু কড়া লালচে করিয়া ভাজ। চিরিয়া দেওয়া প্রযুক্ত ইহা ভাজিবার কালে 'লুচি'র ন্যায় ফুলিয়া উঠিতে পারে না, এবং ঈষৎ কড়া লালচে করিয়া ভাসা ঘূতে ভাজার দরুণ বেশ মুচমুচে হইয়া থাকে।

দেশী বা কাশীর (brown) চিনি যোগে ইহা খাইতে ভাল।

৪। পরটা

ময়দায় সেরকড়া আধ হইতে এক পোয়া পর্যন্ত ঘূত ময়ান দিয়া মর্দিত কর। পরে ক্রমে জল মিশাইয়া উত্তমরূপে দলিয়া থাসিয়া পিষ্টি প্রস্তুত কর। পিষ্টিতে অপেক্ষাকৃত বড় বড় লেটি পাকাও। মণ্ডলাকারে বেল। পোলিকা জড়াইয়া লম্বা নলাকৃতি কর। নলাকার পোলিকা পুনঃ আড়াভাবে জড়াইয়া গোলাকার কর। টিপিয়া জোরের মুখ আটকাইয়া দিয়া খাড়াভাবে চাটুর উপর বসাইয়া হাতে চাপিয়া ঈষৎ চেপ্টা করতঃ পুনঃ মণ্ডলাকারে বেল। এই পোলিকা আড়ে বড় লুটির ন্যায় হইলেও তদপেক্ষা অধিক পুরু হইয়া থাকে। তাওয়াতে করিয়া অল্প ঘূতে ভাজ। এক পিঠ লালচে ভাজা হইলে উলটাইয়া অপর পিঠ ভাজিবে। আড়াআড়ি ভাবে দুইবার জড়ান হওয়ায় পোলিকার বহু স্তর বা 'পরৎ' বিন্যাস হইবে। এই নিমিত্ত এই ভুট্ট পোলিকাকে 'পরটা' কহা হয়।

পোলিকা জড়ান ও বেলন কার্যে অন্যবিধ উপায়েও সম্পন্ন করা যাইতে পারে। লেটি প্রথমতঃ মণ্ডলাকারে বেলিয়া লইয়া একখানা ছুরির দ্বারা তাহার মধ্যস্থল হইতে

ধার পর্য্যন্ত একটি চির দিয়া লও। এক্ষণে এই কব্জিত ধারের এক প্রান্ত ধরিয়া ক্রমে ঘুরাইয়া জড়াইয়া যাও। ইহাতে শেষ পর্য্যন্ত উহা মোচার ডগার ন্যায় কোনাকৃতি হইবে। এই কোনটি চাটুর উপর খাড়া ভাবে বসাইয়া হাতে চাপিয়া চেপ্টা লেটির আকার কর। অতঃপর এই লেটি পুনরায় মণ্ডলাকারে বেলিয়া লও। ইহাতেও বেশ 'পরং' বিন্যাস হইবে। পূর্বের ন্যায় তাওয়্য করিয়া অল্প ঘূতে ভাজ।

মিষ্ট লুচি

১। ফেনিকা বা দল-খাজা

উৎকৃষ্ট পয়লা নম্বর কলের ময়দায় সেরকড়া আধ হইতে এক পোয়া মত ময়ান দিয়া উত্তমরূপে দলিয়া থাকিয়া মাখ। পিষ্টিতে অপেক্ষাকৃত বড় বড় লেটি কাট। একখানি সুদীর্ঘ (ফুট দুই মত লম্বা ও দশ ইঞ্চি মত চওড়া) কাঠের মসৃণ পিড়ীর বা মার্বেল পাথরের পাটার উপর লেটি রাখিয়া সুদীর্ঘ করিয়া বেল। ক্রমে বেলিবে ও ক্রমে কোলের দিক হইতে পোলিকা জড়াইয়া যাইবে। যত অধিক দীর্ঘ করিয়া বেলিতে পারিবে পোলিকা তত পাংলা হইবে এবং তাহা তত অধিক জড়াইতে পারিবে, সুতরাং শেষ পর্য্যন্ত খাজাও তত অধিক স্তর, পরং বা 'দল' বিশিষ্ট হইবে। সাধারণতঃ দেড় বা দুই ফুট পরিমিত লম্বা এবং ইঞ্চি নয় মত প্রস্থে বেলা হইয়া থাকে।

এক্ষণে আতপ চাউলের শুষ্ক মিহি গুঁড়ার সহিত মহিষা ঘৃত মিশাইয়া ঈষৎ তরল গোছ করিয়া মাখিয়া তাহা উত্তমরূপে ফেনাইয়া 'লেই' বা 'সটুক' (সাটা) প্রস্তুত কর। এই সাটা আঙ্গুলে করিয়া লইয়া পোলিকার উপর প্রলেপ দিয়া লইয়া তবে তাহা জড়াইবে। ইহাতে প্রথমতঃ, পোলিকা জড়ান পর চাপ লাগিলেও 'পরং' গুলি পরস্পর গায়ে গায়ে জুড়িয়া যাইবে না, দ্বিতীয়তঃ, সটুকে ঘৃত থাকা প্রযুক্ত খাজা ভাজিবার সময় অভ্যন্তরস্থ এই ঘৃত উত্তপ্ত হইয়া পোলিকার যাবতীয় স্তরগুলিকে ভাজিয়া ফেলিবে,—কাঁচা থাকিতে দিবে না।

অতঃপর এই লম্বা নলাকৃতি জড়ান পোলিকাকে ছুরি দ্বারা এডোভাবে চারি অঙ্গুলি পরিমিত চৌড়া এক একখণ্ডে কাটিয়া লও। প্রতিখণ্ড খাড়া করিয়া চাটুর উপর বসাইয়া হাতে চাপিয়া ঈষৎ চেপ্টা করতঃ পুনঃ সেই লেটি অপেক্ষাকৃত ক্ষুদ্র ও পুরু লুচিবৎ মণ্ডলাকারে বেলিয়া লও। তপ্ত ভাসা মহিষা ঘূতে (গাওয়া ঘূতে ভাজিলে লালচে হইবে) ছড়িয়া মন্দ আঁচে ভাজ। লালচে হওয়া বুঝিলেই তাড়াতাড়ি তুলিয়া ফেলিবে তবেই খাজা কাঁচা থাকিবে না অথচ তাহার বর্ণ ফকফকে শ্বেত হইবে।

অতঃপর গাঢ় দো-আঁশ চিনির সেরায় ফেলিয়া একপিঠ আঁশাইয়া লইয়া খাজা

উন্টাইয়া বারকোষের উপর সাজাইয়া রাখ। ইহাতে উভয় পিঠই সমভাবে আঁশান হইবে অথচ খাজা শুষ্ক থাকিবে।

২। গজা (জিবে)

ময়দায় সেরকড়া আধপোয়া মত ঘৃত ময়ান দিয়া লুচির ন্যায় উত্তমরূপে থাসিয়া মাখ। তবে গজার পিষ্টি লুচির পিষ্টি অপেক্ষা শক্ত থাকিবে। এক্ষণে পিষ্টিতে ছোট ছোট লেটি কাটিয়া লেটিগুলি চারি আঙ্গুলি চৌড়া ও সাত আঙ্গুলি মত লম্বাভাবে বেলিয়া লও। এই আকার জিহার ন্যায় দেখায় বলিয়া এই গজার নাম 'জিবেগজা' হইয়াছে। গজার গা ছুরি দিয়া স্থানে স্থানে চিরিয়া দিবে, তবে তাহা ভাজিবার সময় আর ফুলিয়া উঠিতে পারিবে না। তপ্ত ভাসা ঘৃতে ভাজিয়া স্থূল দো-আঁশ রসে ফেলিয়া জ্বাল দিয়া হাতার দ্বার, নাড়িয়া আঁশাইয়া লও। চিনি গজার গায়ে শুকাইয়া লাগিয়া গেলে গজা প্রস্তুত হইবে।

৩। গজা (চৌকা)

ময়দায় সেরকড়া /২।। আড়াই ছটাক মত ঘৃত ময়ান দিয়া উত্তমরূপে থাসিয়া মাখিয়া পুরু করিয়া বেল। ছুরি দিয়া ছোট ছোট চৌকাকারে কাট। ভাসা ঘৃতে মন্দ আঁচে ভাজিয়া তুলিয়া উপরি লিখিত জিবেগজার ন্যায় ঘন দো-আঁশ চিনির সেরায় জ্বাল দিয়া আঁশাইয়া লও।

৪। বালুসাহী

ময়দায় সেরকড়া এক পোয়া হইতে আধসের মত ঘৃত ময়ান দিয়া উত্তম রূপে দলিয়া রাখ। যেন ঘৃতেই ময়দা একরূপ মাখা হইয়া যায়, জল অধিক দিতে না হয়। পিষ্টি যেন একটু শক্ত গোছের হয়। ময়দা মাখিবার সময় কিছু ঘবা তিল মিশাইয়া লইবে। পরে লেটি কাটিয়া ছোট ছোট চাক্কি বা পিঠার আকারে বানাইয়া ভাসা ঘৃতে ছড়িয়া ভাজ। পশ্চাৎ গজার ন্যায় গাঢ় চিনির সেরায় ফেলিয়া শুকনা শুকনা ভাবে আঁশাইয়া লও।

৫। লাংখাতাই

সুজি /।।, ঘৃত /১, চিনি /।।/০, মৌরিচূর্ণ ও কিছু গরমমশম্মাচূর্ণ একসঙ্গে মিশাইয়া সামান্য একটু জল দিয়া শক্ত করিয়া মাখ। পশ্চাৎ তন্দ্বারা ছোট ছোট টিকলি বা চাক্কি বানাইয়া ঘৃতে মন্দ আঁচে ভাজিয়া তুল। ইহা অবশ্য আর আঁশাইতে হইবে না।

৬। পরিবন্ধ

ময়দায় সেরকড়া একছটাক খানেক ঘৃত ময়ান দিয়া তৎসহ মোয়াক্ষীর সেরকড়া

একপোয়া মত হিসাবে মিশাইয়া লইয়া উত্তমরূপে মর্দিত কর। জল দিয়া থাসিয়া লুচি মাখার ন্যায় মাখ। অতঃপর পিষ্টির লেটি কাটিয়া লুচির ন্যায় বেল। একখানা ছুরিদ্বারা ইহার মাঝখানে সমান্তড়ালে কয়েকটা চির দিয়া উভয় দিকের ধার চিরের সমসূত্রে উন্টাইয়া লইয়া ভাঁজ কর। দুই মুড়া আঙ্গুলে টিপিয়া জুড়িয়া দাও। ভাসা ঘূতে ভাজ। চিনির ঈষৎ পাংলা এক আঁশ রসে ফেল। রসগর্ভ হইলে উঠাইয়া থালায় রাখ।

৭। মোহন পুরি

ঠিক পূরভরা না হইলেও কতকটা পুরির ন্যায় বলিয়া এই মিষ্ট-লুচিকে পুরি কথা হয়। ময়দায় সেরকড়া ছটাক খানেক ঘৃত ময়ান দিয়া তৎসহ সেরকড়া এক পোয়া হিসাবে মোয়াক্ষীর মিশাইয়া উপরিলিখিত পরিবন্ধের ন্যায় মাখ। পরে তদ্বারা ছোট ছোট লেটি কাটিয়া লুচির আকারে বেলিয়া লও। অথবা পিষ্টি বড় পুরু লুচির আকারে বেলিয়া তাহা ছুরি দিয়া ছোট ছোট বরফীর আকারে কাটিয়া লইতে পার। ভাসা ঘূতে ভাজিয়া চিনির পাংলা এক আঁশ রসে ফেল। রসগর্ভ হইলে উঠাইয়া থালায় রাখ।

এতৎসহ আরও নারিকেল-কুড়া, বাদাম বা পেস্তাবাটা, তাল বা কমলালেবুর রস বা ভেনিলাদি মিশাইয়া ভিন্ন ভিন্ন স্বাদবিশিষ্ট করা যাইতে পারে।

নিমকি লুচি

১। চৌ-পাটা নিমকি

ময়দায় সেরকড়া তিন ছটাক হইতে এক পোয়া মত ঘৃত ময়ান দিয়া উত্তমরূপে দলিয়া থাসিয়া মাখ। একটু (আধ ছটাক) নুন ও কালজিরা মিশাও। খানিকটা লেবুর রস চিপিয়া দাও। (এক সের ময়দায় দুইটা, এবং ছোট হইলে তিনটা লেবুর রস চিপিয়া দিবে)। এক্ষণে লেটি কাটিয়া লুচির আকারে বেল। তৎপর মাঝমাঝি এক ভাঁজ দিয়া দো-পাটা কর একটু বেলিয়া বড় কর। পুনরায় আড়াভাবে আর এক ভাঁজ দিয়া চারিপাটা কর। পুনরায় একটু বেলিয়া আর একটু বড় করিয়া লও। মন্দ আঁচে ভাসা ঘূতে ছাড়িয়া ভাজ।

২। চাকী বা টিকলি নিমকি

(১) উপরিলিখিত বিধানে ময়ান দিয়া এবং নুন ও লেবুর রস মিশাইয়া ময়দা মাখিয়া তাহার লেটিগুলি আড়াই ইঞ্চি পরিমিত চৌড়া ও অপেক্ষাকৃত পুরু মণ্ডলাকারে বেলিয়া লইয়া ভাসা ঘিমে ছাড়িয়া মন্দ আঁচে ভাজিয়া লইবে।

(২) ময়দায় $\frac{1}{10}$ সেরকড়া এক পোয়া হইতে $\frac{1}{16}$ পাঁচ ছটাক হিসাবে ঘৃত ময়ান দিয়া মর্দিত কর $\frac{1}{10}$ আধ ছটাক নুন, কালজিরা ও মৌরি মিশাও। ক্রমে জল দিয়া উত্তমরূপে থাসিয়া একটু শক্ত করিয়া মাখ। পিষ্টিতে অপেক্ষাকৃত ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র লেটী কাটিয়া আড়াই ইঞ্চি পরিমিত চৌড়া ও অপেক্ষাকৃত পুরু মণ্ডলাকারে বেল। বেলিবার সময় যাহাতে পোলিকা গুলির ধারের দিকে হইতে মধ্যস্থলে অধিক পুরু থাকে তাহার ব্যবস্থা করিবে। মন্দ আঁচে ভাসা ঘৃতে ভাজ। ইহাকে কোন কোন স্থানে 'কচুরী'ও कहিয়া থাকে।

৩। লেটি নিমকি

ময়দায় সেরকড়া $\frac{1}{10}$ এক পোয়া হইতে $\frac{1}{16}$ পাঁচ ছটাক ঘৃত ময়ান দিয়া মর্দিত কর। $\frac{1}{10}$ আধ ছটাক নুন, দুইটা পাতী লেবুর রস ও কিছু কাল জিরা মিশাও। ক্রমে জল দিয়া উত্তম রূপে থাসিয়া অপেক্ষাকৃত শক্ত করিয়া মাখ। পিষ্টিতে অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট চেপটা লেটী কাটিয়া তাহার মধ্যস্থলে বুড়া আঙ্গুলে একটু টিপিয়া দিয়া ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া মন্দ আঁচে ভাজ। এই নিমকিকে কেহ কেহ 'টেপা কচুরী'ও कहিয়া থাকে।

পপড়ি (পাঁপড়)

ময়দার পিষ্টিতে প্রস্তুত না হইলেও প্রস্তুত প্রণালী অনেকটা একই প্রকারের বলিয়া 'পাঁপড়কে' এই অধ্যায় ভুক্ত করা অসঙ্গত বলিয়া বোধ হয় না। গোধূমের সমিতা বা আটার পরিবর্তে পাঁপড় মুগ ও মাষের আটায় বা বেসনে প্রস্তুত হইয়া থাকে এবং তৎসহ সজ্জিকা ক্ষার মিশাইয়া তাহা জলের পরিবর্তে পুস্ত সঁচি কুমড়া বা ভাদালির (ক্ষার) রসে মাখা হয় এবং নুন মিশাইয়া পাঁপড়কে নিমকি স্বাদবিশিষ্ট কবা হইয়া থাকে,—এই মাত্র প্রভেদ। পাঁপড় পশ্চাৎ লুটির ন্যায়ই ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া ভাজা যায়, অথবা রুটির ন্যায় পূর্বে তাওয়ায় ভাজিয়া পশ্চাৎ পুনঃ গমগমে অঙ্গারের উপর সেকিয়া লওয়া যাইতে পারে।

১। মুগের পাঁপড় (বারাণসী)

মুগ দাইলের বেসন লইয়া তৎসহ গোল বা সা-মরিচ গুঁড়া (আধকচড়া বা বুকনি), গোটা জীরা (সাধারণ বা সা), হিঙের গুঁড়া, নুন (মিহি গুঁড়া করা) ও সেরকে ছটাক মত হিসাবে পাঁপড়-ক্ষার (সজ্জিকা-ক্ষার, ইহা কাশীতে কিনিতে পাওয়া যায়) মিশাইয়া লও। অতঃপর তাহাতে পুরু (পুস্ত) সঁচি কুমড়ার বা ভাদালির ঠোলার রস দিয়া একটু শুকনা শুকনা করিয়া মাখ। জল দিয়া মুগের বেসন না মাখিয়া পাকা কুমড়া ও

ভাদালির রসে মাখিয়া লওয়াই প্রশস্ত। বেসন মাখা হইলে তাল পাকাইয়া একদিবস ঢাকিয়া রাখিয়া দাও। পরদিবস ঐ বেসনের তাল বা ঢেলা লইয়া উদুখলে বা অল্প হইলে হামান দিস্তায় ফেলিয়া উত্তমরূপে কুট। কুটিবার সময় একটু (আন্দাজ মত) তৈল (সরিষার) মিশাইয়া লইলে শেষ পর্য্যন্ত বেসনপিণ্ড বেশ মোলায়েম হইবে। উত্তম রূপে কুটা শেষ হইলে বেসন পিণ্ড উদুখল হইতে উঠাইয়া লইয়া চিনির 'নৈ' টানার ন্যায় হাতে করিয়া পুনঃ পুনঃ টানিয়া লও। অতঃপর লুচির লোটি কাটার প্রণালীতে উহা প্রথমে লম্বা গোল পাশবালিশের আকারে হাতে পাকাইয়া লইয়া তাহা হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক এক দলা ছিড়িয়া লইয়া লোটি পাকাও। এই লোটি তৈলে চুবাইয়া লইয়া চাটুতে বাখিয়া বেলন দিয়া পাংলা করিয়া বেলিয়া লুচির ন্যায় পোলিকা গড়। বেলিবার কালে কিছু শুষ্ক মুগ-বেসন চাটুর উপর ছিটাইয়া দিয়া পোলিকা শুকনা করিয়া লইবে। অতঃপর পোলিকাগুলি একখানা কাপড়ের উপর রাখিয়া ছয়াতে হাওয়ায় শুকাইয়া লও। সামান্য রৌদ্র লাগিলে ক্ষতি নাই কিন্তু অধিক রৌদ্র যেন না লাগে। উত্তমরূপে শুষ্ক হইলে শুষ্ক হাঁড়ি করিয়া উঠাইয়া রাখ। ইহা আদ্র বায়ু হইতে রক্ষা করিতে পারিলে অনেক কাল ভাল থাকিবে।

প্রয়োজন মত হাঁড়ি হইতে বাহির করিয়া লইয়া কড়ায়ে করিয়া ভাসা ঘূতে ভাজিবে। ভাজিবার সময় হাতা দিয়া পঁপড় গুলি ঘিয়ের উপর মেলাইয়া মেলাইয়া দিবে তবে পঁপড় গুলি বেশ বৃহদাকার ও পাংলা পাংলা হইয়া মুচমুচে ভাজা হইবে, নচেৎ ভাজিলেও পঁপড় ভার ও চিমড়া চিমড়া হইবে।

পঁপড় ঘূতে না ভাজিয়া রুটির ন্যায় তাওয়াতে ভাজিয়া পশ্চাৎ পুনঃ উনানের গমগমে অঙ্গারের উপর ফেলিয়া সেকিয়া লইতে পার।

মাষ দাইলের পঁপড় এই প্রকারে প্রস্তুত করিবে।

২। আলুর পঁপড়

বরেন্দ্রের লালচে (glutinous) আলু এবং সাধারণ দারজিলিঙি বা নৈনিতালি সাদা (starchy) আলু সম পরিমাণে লইয়া জলে সিদ্ধ কর। পরে খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া উভয় আলু একত্রে উত্তমরূপে চটকাইয়া অথবা বরং মিহি খিচশূন্য করিয়া বাটিয়া লও। সা বা গোল মরিচ অথবা লম্বা বাটা, নুন, জীরা ও হিঙের গুঁড়া আন্দাজ মত মিশাও। অতঃপর ঐ মর্দিত আলুর জাউ হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক একটি দলা লইয়া তন্দুরা লোটি কাটিয়া লোটি ঘূতে চুবাইয়া লইয়া মার্বেল পাথরের মসৃণ চাটুর উপর রাখিয়া (অভাবে শ্বেত পাথরের খালা উবু করিয়া লইয়াও কাজ চলিবে) পাংলা লুচির পোলিকার ন্যায় বেলিয়া লও। কাঠের চাটুতে বেলিতে গেলে চাটুর

গায়ে জাউ জড়াইয়া যায় বলিয়া কাঠের চাটুতে বেলা সুবিধাজনক হয় না। অতঃপর সাবধানে চাটু হইতে উঠাইয়া একখানা মিহি মাদুর বা পাটীর উপর সাজাইয়া রৌদ্রে শুকাইয়া লও।

অতঃপর শুষ্ক হাঁড়িতে ভরিয়া উঠাইয়া রাখ এবং প্রয়োজন মত তাহা হইতে লইয়া ভাসা ঘূতে ভাজিয়া খাও।

৩। সাগুর পঁাপড়

পার্ল-সাগু জলে সিদ্ধ করিয়া থকথকে বা দরদরে হইলে নামাইয়া ঠাণ্ডা কর। সাগুর আন্দাজে এতটা জল দিবে যাহাতে সিদ্ধ করিলে সাগু অতি তরল কিম্বা কম সিদ্ধ না হয়। গোল মরিচ বা লঙ্কা গুড়া বা বাটা, নুন ও জীরা আন্দাজমত মিশাও। তৎপূর্বে 'মাড়ি' সূক্ষ্ণ নেকড়ায় ছাঁকিয়া লইবে। অতঃপর এই মাড়ি গোলা হইতে একটা খুরিতে করিয়া এক এক খুরি গোলা লইয়া ঘি-মাখান বড় পাথরের থালা বা সূক্ষ্ণ পাটীর উপর ঢালিয়া ঢালিয়া দাও। গোলা নিজ ভারে পাটীর উপর হুত্রাইয়া যাইয়া পাংলা পোলিকার ন্যায় হইয়া যাইবে। রৌদ্রে শুকাইয়া লও। শুকাইয়া গেলে সাবধানে পাটী হইতে উঠাইয়া লইবে। গোলা প্রায় পাটীকে কামড়াইয়া ধরে সূতরাং উহা শুষ্ক হওয়ার পর পাটী হইতে উঠান একটু কঠিন হয়, কিন্তু পাথর হইতে উঠান অবশ্য সরল।

শুষ্ক হাঁড়িতে ভরিয়া উঠাইয়া রাখ এবং প্রয়োজন মত তাহা হইতে লইয়া ভাসা ঘিয়ে ভাজিয়া খাইবে।

Puff Paste (বৈদেশিক)

Pie Crust

এক পোয়াটেক ঝাসীর চর্কি লইয়া শীতল জলে ডুবাইয়া রাখিয়া দৃঢ় করিয়া লও। পবে জল হইতে উঠাইয়া জল চিপিয়া ফেলিয়া একখানা মজবুত ছুরির সাহায্যে চাঁচিয়া চাঁচিয়া চর্কির ভিতর হইতে যাবতীয় ময়লা ও শিরাদি কর্কশ অংশ সকল বাছিয়া পরিষ্কার কর। পরে ঐ পরিষ্কৃত চাঁচনি সব একত্র পিশ্তাকার করিয়া ঐ চর্কি-পিণ্ড দলিয়া দলিয়া মোলায়েম কর।

চর্কি পূর্বে গরম জলে ফেলিয়া গলাইয়া সসপেনে করিয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া লইলে তাহার ময়লা ও কর্কশ অংশ সকল অল্পায়াসে সাফ হইয়া যায়। পরে জল ঠাণ্ডা হইয়া চর্কি পুনঃ জমিয়া গেলে উহা জল হইতে উঠাইয়া দলিয়া মোলায়েম করিয়া লইলে সংক্ষেপে কার্য সিদ্ধ হয়।

এক্ষণে /১০ আধ সেরটাক উৎকৃষ্ট ময়দা লইয়া তাহাতে কিঞ্চিৎ নুন ও baking powder মিশাও। মিষ্ট ক্রাষ্ট (crust) বা খোলা প্রস্তুত করিতে হইলে অবশ্য নুন মিশাইতে হইবে না। ক্রমে জল মিশাইয়া দলিয়া খাসিয়া পিষ্টি প্রস্তুত কর। অতঃপর এই পিষ্টি সম দুই ভাগে বিভক্ত করতঃ দুইটি বড় বড় লেটি পাকাইয়া বেলিয়া অপেক্ষাকৃত পুরু ও বৃহদাকার সম দুই খণ্ড পোলিকা প্রস্তুত কর। অতঃপর খাসীর চর্কির-পিণ্ডও ঐরূপে বেলিয়া পিষ্টি-পোলিকাদ্বয় অপেক্ষা কিঞ্চিৎদূর পরিসরের একখণ্ড পোলিকা প্রস্তুত কর। এক্ষণে চাটু বা মসৃণ মার্বেল পট্টের উপর একখণ্ড পিষ্টি-পোলিকা রাখিয়া তদুপরি চর্কির পোলিকাটি রক্ষা কর এবং পুনঃ তদুপরি অপর পিষ্টি-পোলিকা খানি রাখ। উভয় পিষ্টি-পোলিকা যেন পরস্পর ধারে ধারে মিলিয়া যায় এবং তদপেক্ষা ক্ষুদ্র চর্কির-পোলিকা যেন তদুভয় মধ্যে সম্পূর্ণ ভাবে ঢাকা পড়ে,— কোন দিক দিয়া যেন বাহির হইয়া না থাকে। এক্ষণে এই ত্রি-স্তর-পোলিকাকে একটু চাপিয়া বেল। ইহাতে পোলিকা তিন খণ্ড পরস্পর গায়ে গায়ে জমিয়া (জুড়িয়া) যাইবে ও আকারে আরও বৃহদায়তন হইবে। যতটা সম্ভব পাংলা করিয়া বেলিয়া লইবে অথচ সাবধানে বেলিবে যেন কোন খানে পিষ্টি ফাটিয়া ভিতর হইতে চর্কির বাহির হইয়া না পড়ে। পোলিকা যত পাংলা করিয়া বেলিতে পারিবে ক্রাষ্টের ‘পরৎ’ বা ‘দল’ ও শেষ পর্যন্ত তত সুন্দর কাগজের ন্যায় পাংলা পাংলা texture বিশিষ্ট হইবে। অতঃপর এই সুবৃহৎ পোলিকা ষোল পাটে ভাঁজ করতঃ পুনঃ বেলিয়া পাংলা করিয়া লও (অবশ্য পোলিকা অতঃপর আর মণ্ডলাকার হইবে না)। অতঃপর ছুরির দ্বারা আবশ্যিকানুযায়ী আকারে কাটিয়া লইয়া ইহা পাই (pie), প্যাটা (patty), টার্ট (tart) প্রভৃতি বিবিধ pastry-র ক্রাষ্ট (crust) রূপে ব্যবহার কর।

এই সকল বৈদেশিক pastry সাধারণতঃ ঘৃতে ভাজা হয় না,—উত্তপ্ত কন্দুতে (তন্দুরে) বা তেজালে রাখিয়া কন্দু-পক্ক (bake) করা হইয়া থাকে। কন্দু-পক্ক করিবার পূর্বে ক্রাষ্টের উপর পক্ষীর ডিমের কুসুমের দ্বারা প্রলেপ দিয়া লইলে পাকে pas-try-র, বর্ণ সুন্দর স্বর্ণাভ হইয়া থাকে। বলা বাহুল্য এই কন্দু-পক্ক ক্রাষ্ট বা খোলা গরম গরম খাইতে হইবে নচেৎ ইহার লজ্জৎ নষ্ট হইয়া যাইবে।

দশম অধ্যায়

পুরিকা (পুরি)

‘পুর’ ভরা লুচিকে ‘পুরি’ বলা যাইতে পারে। অর্থাৎ উপযুক্ত ময়দা দিয়া মর্দিত ও দলিত ময়দায় প্রস্তুত পোলিকার বা খোলার অভ্যন্তরে ঘৃত, মশনাদি পক্ক ও নোণতা

স্বাদবিশিষ্ট দাইল, আলু, ফুল-কোবি প্রভৃতি নিরামিষ অথবা মৎস্য, মাংসাদি আমিষ অথবা কোনও এক প্রকার মিষ্টস্বাদবিশিষ্ট পূর ভরিয়া মন্দ আঁচে ভাসা ঘূতে ভাজিয়া কন্দু বা তেজালাদিতে (oven) কন্দুপক করিয়া লইলে যে খাবার প্রস্তুত হইবে তাহাকে 'পুরিকা' বা 'পুরি' বলা যায়।

নোগতা ও মিষ্টস্বাদ ভেদে পুরিকে স্থূলতঃ দুই ভাগে বিভক্ত করা চলে ; যথা,— নিমকিপুরি এবং মিষ্টপুরি বা পেরাগী।

কচুরী, দাইল-পুরি ও শিক্কাড়াকে প্রধানতঃ নিমকি পুরি বলা হয়। সাদৃশ্য থাকাতে বৈদেশিক প্যাটা প্রভৃতিও এই অধ্যায় ভুক্ত হইবার যোগ্য।

কচুরী, দাইল-পুরি ও শিক্কাড়ার মধ্যে পার্থক্য খুব বেশী নহে, এমন কি অনেক স্থলে ইহার পরস্পর প্রায় মিশিয়া গিয়াছে। কচুরীর প্রধান বিশেষত্ব (জান) ময়ানে ; —ময়দার ওজনের সিকি (কখনও বা ততোধিক) ঘৃত দ্বারা 'টোপা কচুরীতে' ময়ান দেওয়া হয়। কিন্তু অন্য প্রকার কচুরী, দাইল-পুরি বা শিক্কাড়াতে তাহার অর্ধেক বা জোর তিন ছটাক ময়ান দিলেই চলিতে পারে। পূর সম্বন্ধেও সামান্য কিছু পার্থক্য লক্ষিত হয়, কচুরী বা দাইল-পুরিতে সাধারণতঃ দাইল ঘটিত বা মৎস্য-মাংসাদি ঘটিত কোনও এক প্রকার পূর দেওয়া হয় কিন্তু শিক্কাড়াতে সচরাচর আলু বা ফুল-কোবি প্রভৃতি ঘটিত কোনও এক প্রকার পূর দেওয়াই রীতি। 'টোপা' কচুরীর পোলিকা হাতে গড়া হয়, অপরবিধ কচুরী ও দাইল-পুরির লোটিতে খোল করিয়া পূর ভরিয়া পরে অল্পাধিক বেলিয়া মণ্ডলাকার করা হয়, সুতরাং এই কচুরীর সহিত দাইল-পুরির পার্থক্য নাই বলিলেই চলে। উভয়ে ময়ানও সমান পড়ে। অপর আর এক বিধ কচুরীর এবং শিক্কাড়ার পোলিকা পূর্বে বেলিয়া প্রস্তুত করিয়া পশ্চাৎ তাহার অভ্যন্তরে পূর ভরিয়া জোড়ের মুখ আঙ্গুলে টিপিয়া মুড়িয়া মুড়িয়া আটকাইয়া দেওয়া হয়। এই শেষ প্রকারের কচুরী নাতিসূক্ষ্ম দুই খণ্ড সমানাকার পিষ্টি-পোলিকার সমাবেশ ; একখানা নীচে রাখিয়া তদুপরি পূর সাজাইয়া অপর খানা দ্বারা পূর আচ্ছাদন করতঃ উভয় চান্তির ধার এক সঙ্গে টিপিয়া জুড়িয়া পুনঃ জোড়ের মুখ আঙ্গুলের সাহায্যে মুড়িয়া মুড়িয়া দেওয়া হয়। শিক্কাড়ায় পোলিকা মণ্ডলাকারে বেলিয়া লইয়া ছুরির সাহায্যে মাঝখানে চিরিয়া দুই খণ্ডে বিভাগ করতঃ প্রতি খণ্ডে পাণের খিলির ন্যায় এক একটি চোঙ্গা বানাইয়া তাহার ভিতরে পূর ভরিয়া ধার টিপিয়া জুড়িয়া দিয়া পশ্চাৎ জোড়ার মুখ আঙ্গুলের সাহায্যে মুড়িয়া মুড়িয়া দেওয়া হয়। এই প্রকারের কচুরীর সহিত শিক্কাড়ার পার্থক্য খুব অল্পই, উভয়ের খোলা সমান ময়ানে একই ভাবে প্রস্তুত কেবল উভয়ের আকারেও পূরে কিছু পার্থক্য আছে। সুতরাং দেখা গেল, এক 'টোপা কচুরী' ব্যতীরেকে অপরবিধ কচুরীর সহিত দাইল-পুরী বা শিক্কাড়ার পার্থক্য বিশেষ গুরুতর

নহে। বস্তুতঃ বারাগসী অঞ্চলে সকল প্রকার নিমকি 'পুরি'কে 'কচুরী'ই বলা হইয়া থাকে।

এক্ষণে নিমকি পুরির পূর সম্বন্ধে কিছু বলিব। পূর স্থূলতঃ সিদ্ধ ও ভৃষ্ট ভেদে দুই ভাগে বিভক্ত। প্রথম, সিদ্ধপূর অতি সাদাসিধে রকমের। আলু, ফুলকোবি, দাইল প্রভৃতি জলে সিদ্ধ করিয়া ছোট ছোট খণ্ডে কুটিয়া বা পাটায় বাটিয়া লইয়া তৎসহ নুন ও মরিচ-গুড়া বা শুক্লা লঙ্কা বাটা মিশাইয়া লইলেই হইল। অথবা একটু গুরু করিতে হইলে, তৎসহ আরও জীরা বাটা ও গরম মশলা বাটা কিম্বা জীরাদি কাটখোলায় ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া ছকিয়া লইয়া তাহা মিশান। দ্বিতীয়, ভৃষ্ট পূর, ইহা একটু জটিল, ইহাও আবার মোটামুটি দুই ভাগে বিভক্ত ; প্রথম, ছোলাদি দাইলের ছাতু প্রস্তুত করিয়া তৎসহ কাটখোলায় ভাজা জীরা-মরিচাদির ছাঁকা গুঁড়া জল দিয়া মিশান ; দ্বিতীয়, কড়ায়ে ঘৃত উঠাইয়া তাহাতে জীরা, তেজপাতা ও শুক্লা লঙ্কা ফোড়ন দিয়া তাহাতে খণ্ডীকৃত সিদ্ধ আলু, ফুলকোবি প্রভৃতি অথবা ভিজান দাইল বাটাদি ছড়িয়া উত্তমরূপে আংসাইয়া লইয়া জল দিয়া সিদ্ধ করতঃ তাহাতে লঙ্কা ও জীরা-মরিচ বাটা মিশাইয়া শুকাইয়া নামান ও পরে তাহাতে কিঞ্চিৎ গরমমশলা বাটা যোগ। অর্থাৎ 'শুষ্ক-কালিয়া'র পাকে পূর রাঁধা। মৎস্য-মাংসাদির পূর অবশ্য এই শেবোক্ত বিধানে রাঁধিতে হইবে, কিন্তু মাছ রাঁধিবার কালে ভাজিয়া দিবে এবং মাংস পূর্বে বা কযান পর মিহি কিমা করিয়া লইয়া রাঁধিবে। আমিষ পূরে অবশ্য পূর্বে পেঁয়াজ রপ্তন ফোড়ন ও পশ্চাৎ হলুদ ও আদা বাটা যোগ করিতে পার।

তার পর পুরি ভাজা। জ্বালে ঘি অধিক তাতিলে তাহাতে পুরি ছড়িলে উপরে তাতিয়া লালচে বা তামাটে হইয়া যাইবে এবং গায়ে ছোট ছোট ফোঁসকা উঠিবে অথচ ভিতরে ময়দা কাঁচা রহিয়া যাইবে। আবার কম তপ্ত ঘৃতে ছড়িলে পুরি 'ঘৃত পেচপেচে' হইবে। এই নিমিত্ত ঘৃত জ্বালে তাতাইয়া লইয়া কড়াই জ্বাল হইতে নামাইয়া লইয়া তাহাতে পুরি ছড়িয়া মন্দ আঁচে ভাজিলে আর সে আশঙ্কা থাকে না। যখন ঘৃত শীতল হইয়া আসিবে তখন পুনঃ কড়াই জ্বালে উঠাইয়া আবার ঘৃত তাতাইয়া লইয়া নামাইবে। এইরূপে ক্রমে মধ্যম বা মন্দ আঁচে পুরি ভাজিবে।

কচুরীর ও শিঙ্গাড়ার পিষ্টিতে কিঞ্চিৎ নুন ও কালজীরা যোগ করিয়া লওয়া যায়।

১। লেটি, খাস্তা বা টোপা কচুরী

উৎকৃষ্ট ময়দায় সেরকড়া কম বেশী $\frac{1}{10}$ এক পোয়া (দেড় পোয়া পর্য্যন্তও ময়ান দেওয়া যাইতে পারে) ঘি ময়ান দিয়া উত্তমরূপে দুই হাতে মর্দিত করিয়া তৎসহ কিছুনুন কালজীরা ও লেবুর রস মিশাও। পরে ক্রমে জল দিয়া খুব খাসিয়া মোলায়েম করিয়া মাখ। ভিতরে কোন অংশ যেন শক্ত না থাকে, তাহা হইলে কচুরী ভাজিবার

কালে ফাটিয়া যাইবে। তৎপর পিষ্টি হাতে পাকাইয়া লম্বা পাশ-বালিশাকার করিয়া লইয়া তাহা হইতে আধ হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক একটি দলা লইয়া লেচী গড়। লেচী বাম হাতের তেলোতে রাখিয়া দাহিন হাতের বুড়া আঙ্গুলে টিপিয়া মাঝখানে খোল কর। খোলে পূর ভর। এখন দাহিন হাতের বুড়া আঙ্গুলে খোলের তলার পূর চাপিয়া ধরিয়া বাম হাতের তেলো ক্রমে সঙ্কোচ করিয়া খোলের মুখ বন্ধ করিয়া ফেল এবং দাহিন হাতের বুড়া আঙ্গুল ও তজ্জনীর দ্বারা জোড়ের মুখ টিপিয়া পাকাইয়া আঁটিয়া দাও। তৎপর উভয় হস্তের তেলোতে চাপিয়া গোলাকার গুটিকাটি চেপ্টা লেটের আকার করিয়া লও। ভাসা ঘূতে ছাড়িয়া মন্দ আঁচে ভাজ।

যি আগুণে তাতাইয়া লইয়া কড়াই শুদ্ধ নামাইয়া লইয়া তাহাতে কচুরীর লেটি ছাড়িবে। ভাজিতে ভাজিতে ঘূতের তাপ মন্দ হইয়া আসিলে পুনরায় কড়াই উনানে চাপাইয়া যি তাতাইয়া লইবে এবং তাতিলে পুনরায় কড়াই উনান হইতে নামাইয়া লইবে। এইরূপে ঘূতের তাপ অতিরিক্ত বৃদ্ধি হইতে না দিয়া মধ্যম আঁচে ধীরে ধীরে কচুরীগুলি ভাজিয়া লইবে। অতিরিক্ত বা উত্তপ্ত ঘূতে কচুরী ভাজিলে উপরে কাল্চে বা তামাটে হইয়া যাইবে ও খোলার গায়ে ছোট ছোট ফোন্সকা উঠিবে অথচ ভিতরে ময়দা কাঁচা থাকিয়া যাইবে। এই নিমিত্ত কচুরী, দাইল-পূরী ও শিক্কাড়া প্রভৃতি পিষ্টি রচিত তামাম 'খাবার' ভাজিবার সময় ঘূতের তাপের প্রতি তীক্ষ্ণ দৃষ্টি রাখা আবশ্যিক — যেন ঘূত অতিরিক্ত না তাতে অথবা তাহার তাতও নেহাৎ মন্দ না হয়। ময়নাধিক্য বশতঃ এই লেটি-কচুরী ভাজিলে সুন্দর খাস্তা অর্থাৎ ভঙ্গুর হয় বলিয়া ইহাকে 'খাস্তা কচুরী' ও দেখিতে টোপা টোপা হয় বলিয়া ইহাকে 'টোপা কচুরী' বলা হয়।

সচরাচর বুটের ছাতুর দ্বারা এই টোপা কচুরীর পূর দেওয়া হইয়া থাকে। পরিষ্কৃত বুটের ছাতু লইয়া তৎসহ কাঁচা বাটা কিস্বা কাট খোলায় ভাজা লম্বা, জীরা-মরিচের গুঁড়া, নুন ও গরমমশল্লার গুঁড়া মিশাও। একটু জল দিয়া শক্ত করিয়া মাখিয়া লও। ইচ্ছা করিলে এই কচুরীতে কলাই গুঁটি, মৎস্য, মাংস প্রভৃতি দ্বারাও পূর দিতে পার।

২। বেলা বা চাকি-কচুরী বা দাইল-পূরি

ময়দায় সেরকড়া আধ পোয়া হইতে তিন ছটাক হিসাবে ঘূত ময়ান দিয়া মর্দিত কর। পরে জল দিয়া উত্তম রূপে দলিয়া খাসিয়া মাখিয়া পিষ্টি প্রস্তুত কর। পিষ্টির এক হইতে দেড় ছটাক মত ওজনের এক একটি লেটি কাটিয়া বেলিয়া বা হাতে টিপিয়া তিন ইঞ্চি মত চৌড়া ও আধ ইঞ্চি মত পুরু পোলিকা বানাও। এই পোলিকার খুরি করিয়া তাহার অভ্যন্তরে নিম্নলিখিত যে কোন এক প্রকার পূর ভরিয়া লেটি কচুরী প্রস্তুতের রীতি অনুসারে পোলিকার খুরির ধার গুটাইয়া লইয়া অভ্যন্তরে পূর আবদ্ধ

করতঃ মুখ টিপিয়া আঁটিয়া দাও। অতঃপর এই পুরক লেটিগুলি চাটুর উপর রাখিয়া আবশ্যিকমত পরিসর করিয়া মণ্ডলাকারে বেলিয়া লও। সাধারণতঃ এই পুরক পোলিকাগুলি পরিসরে ৩ হইতে ৬ ইঞ্চি পরিমিত এবং পুরুত্বে সিকি ইঞ্চি পরিমিত হইয়া থাকে। 'রাধা বনভী পুরি' ইহাপেক্ষাও বৃহত্তর করিয়া বেলা হইয়া থাকে। পুরক-পোলিকা সাবধানে বেলিবে যেন পিষ্টি ফাটিয়া বা ভাঙ্গিয়া গিয়া ভিতর হইতে পুর বাহির হইয়া না পড়ে। অতঃপর ভাসা ঘূতে ছাড়িয়া মধ্যম বা মন্দ আঁচে ধীরে ধীরে ভাজিয়া লও। এই কচুরী ভাজিয়া একখানার উপর আর একখানা রাখিয়া স্তপাকার করিয়া কিছুক্ষণ ঢাকিয়া রাখিলে বেশ মোলায়েম হইবে।

অতএব দেখা যাইতেছে, 'বেলা বা চাকি কচুরী'র সহিত 'দাইলপুরি'র বস্তুতঃ কোন পার্থক্য নাই। পার্থক্য যদি কিছু থাকে তাহা পূরে। অর্থাৎ দাইলের দ্বারা প্রস্তুত পুর ভরিলে তাহাকে 'দাইল-পুরী' বলা হয় এবং অপরবিধ নিরামিষ কিম্বা আমিষ পুর ভরিলে তাহাকে 'কচুরী' বলা হইয়া থাকে।

ক। বুটের দাইলের পুর

(১) সিদ্ধ,—বুটের (ছেলার) দাইল জলে সিদ্ধ করিয়া লও। পাটায় আধকচড়া করিয়া বাট। কাঁচা-ঝাল-বাটা বা ভাজা-ঝালের গুঁড়া (জীরা-মরিচ+তেজপাতা+লঙ্কা) ও নুন মিশাও। ইচ্ছা করিলে সম্বারা দিয়া লইতেও পার।

মটর ও মুগ দাইলের সিদ্ধ-পুর এই প্রকারে প্রস্তুত করিতে পার।

(২) ভুট,—বুটের (ছেলার) দাইল ৮।১০ ঘণ্টা মত জলে ভিজাইয়া রাখ। পাটায় আধ কচড়া করিয়া বাট। ঘূতে সা-জীরা লঙ্কা ও তেজপাতা ফোড়ন দিয়া ছাড়। আংসাও। কাঁচা-ঝাল-বাটা বা ভাজা-ঝালের গুঁড়া ও নুন, (হলুদ) মিশাও। অন্ন জলে সিদ্ধ কর। শুকাইয়া ঝরঝরে গোছ করিয়া নামাও। ইচ্ছা করিলে একটু অন্নরস, আদাবাটা ও গরমমশলা বাটা মিশাইতে পার। পোড়া তেজপাতা ও লঙ্কা যত্নে বাছিয়া ফেলিবে।

মটর ও মুগ দাইলের ভুট পুর এই প্রকারে প্রস্তুত করিতে পার।

খ। কাঁচা মাষ দাইলের পুর

(১) সাদাসিধা—মাষ দাইল ৮।১০ ঘণ্টা মত জলে ভিজাইয়া রাখিয়া পাটায় আধ-কচড়া করিয়া বাট। বাটা-ঝাল (জীরা-মরিচ, মৌরি ও লঙ্কা), নুন হিঙ-জল ও আদা বাটা মিশাও।

(২) ভুট,—মাষদাইল ৮।১০ ঘণ্টা মত জলে ভিজাইয়া রাখিয়া আধ-কচড়া করিয়া বাটিয়া লও। বলা বাহুল্য তৎপূর্বে কলায়ের খোসা উঠাইয়া পরিষ্কার করিয়া লইবে। ঘূতে জীরা, মৌরি, লঙ্কা, তেজপাতা ও হিং ফোড়ন দিয়া মাষ-পিটি ছাড়।

আংসাও। সাবধান, অধিক আংসাইলে মাষ দাইল চিমড়াপানা হইয়া যায় স্মরণ রাখিও। বাটাঝাল অথবা ভাজা ঝালের গুঁড়া ও নুন মিশাও। ঝিষৎ জল দাও। নাড়। জল শুকাইয়া গেলে নামাও। আদাবাটা মিশাও। এই পুর অধিক শুকাইয়া লইও না।

মাষ-দাইলের পুরে প্রস্তুত বৃহদাকার পুরীকে 'রাধাবল্লভী পুরি' এবং অপেক্ষাকৃত ক্ষুদ্রাকার পুরিকে 'হিন্দ্রের কচুরী' বলা হয়। মুর্শিদাবাদ কাঁদি রাজবংশের কুলদেবতা শ্রীশ্রী রাধাবল্লভ জীউর ভোগে এই পুরি নিত্য দেয় বলিয়া ইহার নাম 'রাধাবল্লভী পুরি' হইয়াছে।

গ। কলাই শুঁটির পুর

(১) কলাই শুঁটির দানা ছড়াইয়া লইয়া আধ-কচড়া বা মিহি করিয়া পাটায় বাটিয়া লও। ইহা আর ভিজাইয়া রাখিবার কিম্বা সিদ্ধ করিয়া লইবার প্রয়োজন করে না। ঘূতে সা-জীরা (বা জীরা) লঙ্কা ও তেজপাতা ফোড়ন দিয়া পিটি ছড়। আংসাও। সাবধান, অধিক আংসাইলে চিমড়া হইবে। কাঁচা-ঝাল-বাটা (জীরা-মরিচ+লঙ্কা) কিম্বা ভাজা-ঝালের গুঁড়া ও নুন মিশাও। অল্প জল দাও। নাড়। সিদ্ধ হইয়া জল শুকাইয়া গেলে নামাও। বলা বাহুল্য পুর ভরিবার পূর্বে পোড়া লঙ্কা ও তেজপাতা যত্নে বাছিয়া ফেলিবে।

(২) কলাইশুঁটির দানা খুব কচি হইলে তাহা আর বাটিয়া লইবে না। ঘূতে সা-জীরা (বা জীরা), তেজপাতা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া গোটাই তাহা ছড়। অল্প আংসাইয়া লইয়া অল্প জল দাও। নুন মিশাও। জল শুকাইলে নামাও।

ঘ। সিদ্ধ-আলুর পুর

(১) আলু জলে সিদ্ধ করিয়া চোঁচা ছড়াইয়া উত্তমরূপে হাতে চট্কাইয়া বা পাটায় বাটিয়া লও। নুন ও লঙ্কা বাটা বা মরিচ গুঁড়া মিশাও।

এতৎ সহ আরও হিঙ, বারাণসের গরমমশলা ও আমচুর ('বরেন্দ্র রন্ধন' ১৩৮ পৃষ্ঠা দ্রষ্টব্য) মিশাইয়া জাওন মিশান পিষ্টির খুরিয়াতে ভরিয়া ভাজিলে তাহাকে বারাণসীতে 'সমসা' কহিয়া থাকে।

(২) ঘূতে জীরা, তেজপাতা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া চট্কাইয়া বা বাটা সিদ্ধআলু ছড়। অংসাও। কাঁচা বাটা ঝাল জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। নাড়। শুকাইয়া নামাও। পোড়া তেজপাতা ও লঙ্কা যত্নে বাছিয়া ফেলিবে।

ঙ। পৈঁয়াজ

ঘূতে পৈঁয়াজ লালচে অথচ মোলায়েম করিয়া ভাজিয়া শুধু তদ্বারাও পুর দেওয়া যাইতে পারে।

চ। চিঙড়ী মাছের পুর

(১) কুচা চিঙড়ী,—কুচা চিঙড়ী গোটা রাখিয়া কুটিয়া সাফ করিয়া লও। নুন, হলুদ মাখ। ঘূতে বা তেলে কবাইয়া রাখ। এক্ষণে দেড়া বা সমপরিমিত পেঁয়াজ চাকা চাকা করিয়া কুটিয়া লও। ঘূতে শুক্লা লঙ্কা, (জীরা বা সা-জীরা ও তেজপাতা) ফোড়ন দিয়া পেঁয়াজ কুচা ছাড়। কবাও। পেঁয়াজ বেশ মোলায়েম হইয়া আসিলে অথচ লালচে ও মুচমুচে হওয়ার পূর্বে, কাঁচা বাটা ঝাল সহ জল দাও। ফুটিলে চিঙড়ী মাছ ছাড়। (ইচ্ছা করিলে জলের পরিবর্তে নারিকেল দুধ দিতে পার।) প্রয়োজন বোধ করিলে আরও কিছু নুন হলুদ মিশাইবে। জল শুকাইয়া পুর বেশ নসনসে গোছ হইলে নামাও।

(২) বড় চিঙড়ী,—মাথার দিক বাদ দিয়া কেবল ন্যাজার দিকটা অর্থাৎ শস্যটুকু মাত্র লও। ডুমা ডুমা করিয়া কুট। নুন হলুদ মাখিয়া ঘূতে বা তেলে কবাইয়া লও। কবান মাছ রুচী অনুসারে মোটা বা মিহি করিয়া কিমা কর কিবা পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। ঘূতে জীরা বা সা-জীরা তেজপাতা, লঙ্কা ও গরম মশলা ফোড়ন দাও। ইচ্ছা হইলে এই সঙ্গে কিছু পেঁয়াজ কুচা ও রসুনও ফোড়ন দিতে পার। জলে বাটা-ঝাল (জীরা-মরিচ+লঙ্কা+হলুদ) গুলিয়া ঢালিয়া দাও। ফুটিলে কিমা বা বাটা মাছ ছাড়। যেটুকু জল দিলে কিমা মাছ সিদ্ধ হইবে হিসাব করিয়া কেবল সেইটুকু দিবে, অতিরিক্ত দিবে না। অল্পস্বাদ করিতে ইচ্ছা হইলে অতঃপর তেঁতুল গোলা বা আমের ভিনিগার-চাটনি (‘বরেন্দ্র রন্ধন’ ১৯০ পৃ. দেখ) কিমা করিয়া মিশাইবে। অথবা মিহি নারিকেল কুড়া এবং নারিকেল দুধ মিশাইয়া মালাই স্বাদবিশিষ্ট করিতে পার। কিছু নুন (আবশ্যক বোধ করিলে) ও কিছু চিনি এবং কিছু ভূষ্ট কিসমিস মিশাও। জল শুকাইয়া বেশ নসনসে গোছ হইলে নামাইয়া আদাবাটা ও গরমমশলা বাটা মিশাও। পোড়া তেজপাতা, লঙ্কা ও গরমমশলাদি বাছিয়া ফেল।

ছ। রোহিতাদি মোটা মাছের পুর

(১) রুই, কাৎলা, কালবাউস, মৃগেল প্রভৃতি মোটা মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া আবশ্যক মত লও। নুন হলুদ মাখিয়া তণ্ড তেলে কবাইয়া লইয়া ভাঙ্গিয়া সাবধানে কাঁটা বাছিয়া ফেল। ‘বড় চিঙড়ী’ মাছের পুরের ন্যায় পাক করিয়া পুর প্রস্তুত কর।

(২) রুই, বাউস প্রভৃতি মাছের ‘ভাঙ্গা’ দিয়া (বরেন্দ্র রন্ধন ১০৮ পৃ: দেখ) পুর দিতে পার। অবশ্য তাহা হইতে পোড়া মশলাদি ও কাঁটা-কুটি সব বাছিয়া ফেলিবে।

জ। সার্ডিন মাছের পুর

টিনের (canned) সার্ডিন (sardine বা Pilchard) মাছ লইয়া কাঁটাদি বাছিয়া

ফেলিয়া গোলমরিচের গুঁড়া বা টবাস্কো সস্ (Tabasco siuce) ও রাইর গুঁড়াসহ মাছ ভাজিয়া মাখিয়া বা একেবারে চটকাইয়া লও। ইহাতে নুন ও তৈল দেওয়াই থাকে সুতরাং তাহা আর যোগ করিতে হইবে না। ইহা পূর্বেই পক্ব থাকাতে আর পাক করিয়াও লইতে হইবে না।

ঝ। মাংসের পুর

(১) পাঁটা, মেস প্রভৃতির মাংস-খণ্ড লইয়া অমনি কাঁচা বা পূর্বে ঘূতে কষাইয়া লইয়া মিহি কিমা কর। উপরিউক্ত 'বড় চিঙড়ী' মাছের পুরের ন্যায় পাক করিয়া পুর প্রস্তুত কর। কাঁচা কিমা মাংস লইলে ফোড়ন দেওয়া পর ঘূতে ছাড়িয়া আংসাইয়া পশ্চাৎ বাটা-ঝাল-গোলা জল দিবে।

(২) বৈদেশিক কোন এক প্রকারের পটেড মিট (potted meet) অমনি সুন্দর পুররূপে ব্যবহৃত হইতে পারে।

ঞ। পক্ষীর ডিমের পুর

শস্ত-সিদ্ধ পক্ষী-ডিমের কুসুম (হরিত্রাংশ) লও। নুন, সা-মরিচ ও রাই সরিষার (Mustard) গুঁড়া তৎসহ মিশাও।

ট। ঘণ্টের পুর

আমিষ বা নিরামিষ কোন এক প্রকার (বিশেষতঃ মোচার ও ইঁচড়ের) পছন্দ সহি 'ঘণ্টের' দ্বারা পুর দিতে পার।

ড। জোড়া-পোলিকা কচুরী

ময়দায় সেরকড়া আধ পোয়া হইতে তিন ছটাক ঘৃত ময়ান দিয়া মর্দিত কর। পরে ক্রমে জল দিয়া দলিয়া থাসিয়া মাখ। পিটিতে ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র লেটি কাটিয়া বেলিয়া পাংলা ২।২।১০ ইঞ্চি পরিমিত পোলিকা বানাও। এক জোড়া সমপরিমিত পরিসর পোলিকা লইয়া একখানা নিচে রাখিয়া তদুপরি উপরিলিখিত যে কোন এক প্রকার পুর রাখ। 'স্রপর পোলিকাখানা দ্বারা পুর আচ্ছাদন করতঃ উভয় পোলিকার প্রান্ত (ধার) আঙ্গুলে টিপিয়া জুড়িয়া দাও। জোড়ের মুখ আঙ্গুলে করিয়া মুড়িয়া মুড়িয়া দাও। ভাসা ঘূতে ছাড়িয়া মধ্যম বা মন্দ আঁচে ধীরে ধীরে ভাজিয়া তুল।

৪। শিজাড়া

(১) ময়দায় সেরকড়া আধ পোয়া হইতে তিন ছটাক ঘৃত ময়ান দিয়া মর্দিত কর।

পরে ক্রমে জল দিয়া দলিয়া থাকিয়া মাখ। ইচ্ছ করিলে কিঞ্চিৎ নুন ও কালজীরা মিশাইয়া লইতে পার। পিষ্টিতে এক ছটাক মত ওজনের এক একটি লেটি কাটিয়া তাহা পাংলা লুটির ন্যায় মণ্ডলাকারে বেল। ছুরির দ্বারা পোলিকা অর্ধেক করিয়া কাট। অর্ধ মণ্ডলাকার পোলিকা লইয়া পানের বিলির আকারে ঠোঙ্গা প্রস্তুত কর। নিম্নের লিখিত মত কোন এক প্রকারের পূর লইয়া ঠোঙ্গায় ভর। ঠোঙ্গার মুখের কিনারা একত্র করিয়া আঙ্গুলে টিপিয়া জুড়িয়া দাও। জোড়ের মুখ মুড়িয়া মুড়িয়া দাও। ভাসা ঘূতে ছাড়িয়া মধ্যম বা মন্দ আঁচে ধীরে ধীরে ভাজিয়া তুল। পাঠক পাঠিকা লক্ষ্য করিবেন, উপরি লিখিত জোড়-পোলিকার কচুরীর সহিত শিঙ্গাড়ার বস্তুতঃ কোনই পার্থক্য নাই। আছে কেবল বাহ্যিক আকারে এবং আভ্যন্তরিক পুরে। তাহাও বস্তুতঃ কাল্পনিক।

(২) মণ্ডলাকার পোলিকা ছুরি দিয়া আধাআধি ভাবে কাটিয়া পানীফলের আকারে না গড়িয়া তদুপরি পূর রাখিয়া ভাঁজাইয়া দো-পাট্টা করতঃ অভ্যন্তরে পূর আচ্ছাদন করিয়া ধার আঙ্গুলে টিপিয়া জুড়িয়া ও তৎপর মুড়িয়া মুড়িয়া দিলেও চলিবে।

ক। আলুর পূর

(১) আলু সিদ্ধ করিয়া চোঁচা রাখিয়া বা ছাড়াইয়া ডুমাকারে কুটিয়া লও। শুধু নুন ও মরিচ (বা সা-মরিচ) গুঁড়া মাখ।

(২) সিদ্ধ আলু ডুমাকারে কুটিয়া তৎসহ নুন, ভাজা-ঝালের (জীরা-মরিচ+লঙ্কা+তেজপাতা) গুঁড়া এবং আরও গরম মশলার গুঁড়া মিশাইয়া লইতে পার। ইচ্ছ করিলে এতৎসহ আরও বারাণসের আমচুর মিশাইয়া অল্পস্বাদ বিশিষ্ট করিয়া লইতে পার।

(৩) আলুর চোঁচা বিনাইয়া ডুমাকারে কুটিয়া লও। ঘূতে সা-জীরা, তেজপাতা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া আলু ছাড়। আংসাও। নুন ও কাঁচা ঝাল বাটা (জীরা-মরিচ+লঙ্কা) জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। আলু সিদ্ধ হইয়া জল শুকাইয়া গেলে নামাও। ইচ্ছ করিলে নামাইয়া একটু গরম মশলা বাটা মিশাইতে পার।

খ। ফুল-কোবির পূর

(১) ফুল-কোবি ছোট ছোট করিয়া কুটিয়া লইয়া জলে সিদ্ধ কর। জল গালিয়া ফেলিয়া তৎসহ শুধু নুন ও মরিচ গুঁড়া মিশাও। অথবা নুন, ভাজা ঝালের গুঁড়া ও গরম মশলার গুঁড়া মিশাও।

(২) (বৈদেশিক),—ফুল-কোবি, সালগম, সেলেসি, এস্পারে গাসের ডগা প্রভৃতি ছোট ডুমাকারে কুটিয়া লইয়া সস্ ব্লাঞ্চে (Sauce Blanche) সিদ্ধ কর। কিছু পারমেসান চিজের গুঁড়া (Parmessan cheese) মিশাইয়া লও।

(৩) ফুল-কোবি ছোট ছোট করিয়া ডুমাকারে কুটিয়া লও। ঘূতে সা-জীরা, তেজপাতা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া কোবি ছাড়। আংসাও। জলে বাটা ঝাল গুলিয়া ঢালিয়া দাও। নুন ও একটু চিনি মিশাও। ইচ্ছা করিলে দুটো ভাজা কিসমিসও মিশাইতে পার। জল শুকাইয়া গেলে নামাইয়া গরমমশলা বাটা মিশাও। ফুল-কোবির সহিত আলু ডুমাকারে কুটিয়া মিশাইয়া লইতে পার। পোড়া তেজপাতা ও লঙ্কা যত্নে বাছিয়া ফেলিবে।

সালগম প্রভৃতির দ্বারাও এই প্রকারে পূর প্রস্তুত করিতে পার।

গ। চিঙড়ী মাছের পূর

বেলা-কচুরী শীর্ষক প্রবন্ধে লিখিত হইয়াছে। শিক্ষাড়াতে অন্যবিধ মাছের পূরও দেওয়া হইয়া থাকে।

৫। প্যাটি (Patty) (বৈদেশিক)

প্যাটিকে বৈদেশিক কচুরী বলা যাইতে পারে। 'লুটি' অধ্যায়ে বর্ণিত মত Puff paste প্রস্তুত কর। টিনের বিবিধ প্রকারের প্যাটীপেন (Patty pan) নামক খুরিতে ঐ পফ-পেস্ট বা পাইক্রাষ্ট (Pie-crust) দ্বারা আন্তর (lining) দিয়া মধ্যে বেলা কচুরী বা শিক্ষাড়া শীর্ষক প্রবন্ধে লিখিত কোনও একরকম পূর দিয়া উপরে খুরির জৌখায় কর্তৃত অপর একখণ্ড পাইক্রাষ্ট বসাইয়া দিয়া আঙ্গুলে টিপিয়া নীচের ক্রাষ্টের সহিত জুড়িয়া দাও। ইচ্ছা করিলে আরও পাইক্রাষ্ট লইয়া আবশ্যিক মত সরু আখ ইঞ্চি চৌড়া ফিতার আকারে ছুরি দিয়া কাটিয়া লইয়া তাহাতে নস্সা কাটিয়া জোড়ের মুখে অথবা অন্যত্র বসাইয়া দিয়া ক্রাষ্টের শোভা বর্ধন করিতে পার। অথবা ২নং শিক্ষাড়া প্রভৃতির আকারেও খোলা গড়িতে পার। উপরে ডিম্বের কুসুমের দ্বারা প্রলেপ দিয়া লইয়া তন্দুরে বা তেজালে বেক (bake) বা কন্দুপাক কর। উপরে ডিম্বের প্রলেপ দিয়া বেক করিলে ক্রাষ্টের বর্ণ সুন্দর স্বর্ণাভ হইবে।

খ। মিষ্ট-পূরি বা পেরাগী

পোলিকা-কচুরী বা শিক্ষাড়ার ন্যায় ময়দায় সেরকড়া $\frac{1}{4}$ হইতে $\frac{1}{2}$ ঘূতের ময়ান দিয়া মাশিয়া লইয়া পিষ্টিতে তদ্রূপ পোলিকা প্রস্তুত করিয়া তাহার অভ্যন্তরে নিম্নলিখিত মত কোন একপ্রকার মিষ্টপূর দিয়া ভাসা ঘূতে ছাড়িয়া মন্দ আঁচে ভাঁজিয়া লইলে ও তৎপর ইচ্ছা করিলে আরও ঘন সাফ চিনির সেরায় জ্বাল দিয়া পুরী 'আঁশাইয়া' লইলে মিষ্ট-পূরি প্রস্তুত হইবে।

ইচ্ছা করিলে খোলা টোপা কচুরীর খোলার ন্যায় হাতে টিপিয়া বানাইয়া লইয়াও

পেরাগী প্রস্তুত করিতে পার। কিন্তু বলা বাহুল্য পিষ্টিতে নুন ও কালজিরা মিশাইবে না।

স্কীরসা, নারিকেল-স্কীরসা তাল-স্কীরসা, নারিকেল বা তিলের ছাঁই (তিল-খাঁড়), কোন এক প্রকারের মোরব্বা, সন্দেশ, হালুয়া, বরফী বা পায়সান্ন (পরমান্ন) এবং বৈদেশিক কাষ্টার্ড, জাম, জেলি, মারমালেড, ফ্রেঞ্জিপেন প্রভৃতি দ্বারা মিষ্ট-পূরিতে পূর দিতে পার। পূর ভেদে পেরাগীর নামকরণও পৃথক্ পৃথক্ করা যাইতে পারে।

সাফ দানাদার চিনির সিরি ঘন দো-আঁশ করিয়া তাহাতে পেরাগীগুলি ফেলিয়া জ্বাল দিয়া শুষ্ক করিয়া আঁশাইয়া লইবে, তবে মুচমুচে থাকিবে।

১। পূর-কান্তি

(১) নারিকেল-কুড়া সহ দুধ কড়ায়ে উঠাইয়া বাতাসা বা খেজুর গুড়ের সহিত জ্বাল দিয়া ঘন করিয়া 'নারিকেল-স্কীরসা' প্রস্তুত কর। বড় এলাচী চূর্ণ ও ঈষৎ কপূর মিশাইয়া সুবাসিত কর। ইচ্ছা হইলে কিস্মিস্ (গোটা বা বাটা) মিশাইতে পার। ইহাই হইল পূর। নারিকেলের পরিবর্তে বাদাম বাটা বা পেস্তা বাটা ব্যবহার করিতে পার। এক্ষণে ময়দায় সেরকড়া $\frac{1}{4}$ আধ পোয়া ঘৃত ময়ান দিয়া মর্দিত কর। ক্রমে জল দিয়া দলিয়া মাখিয়া লও। পিটির আধ ছটাক মত ওজনের এক একটি লেটি কাটিয়া তাহাতে ২-৩ ইঞ্চি পরিসর পাংলা পোলিকা বেলিয়া লও। একখানা পোলিকা নীচে রাখিয়া তদুপরি পূর রাখিয়া অপর একখানা দিয়া আচ্ছাদন কর। উভয় পোলিকার ধার এক সঙ্গে টিপিয়া জুড়িয়া দিয়া মুড়িয়া মুড়িয়া দাও।

(২) অথবা পিষ্টিতে অপেক্ষাকৃত বড় বড় লেটি কাটিয়া তাহা পাংলা লুটির আকারে বেলিয়া লইয়া তাহার মাঝখানে পূর রাখিয়া তাঁজাইয়া দো-পাট্টা করতঃ টিপিয়া ধার জুড়িয়া দিয়া মুড়িয়া মুড়িয়া দাও। ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া মধ্যম আঁচে ভাজিয়া তুলিয়া ঘন সাফ চিনির সেরায় জ্বাল দিয়া আঁশাইয়া লও।

নারিকেল-স্কীরসা ব্যতীত অপর কোন প্রকার স্কীরসা, মোরব্বা, নারিকেল বা তিলের ছাঁই, সন্দেশ, হালুয়া, বরফী কিম্বা পায়সান্ন অথবা বৈদেশিক জাম, জেলি, মারমালেড, ফ্রেঞ্জিপেন প্রভৃতি দ্বারা পূর দিতে পার।

পূর-কান্তিকে কেহ কেহ শুধু 'পেরাগী'ও কহিয়া থাকেন।

২। 'মনোমোহিনী খিলি' (হালি)

উপরোক্তভাবে ময়দার পিষ্টি প্রস্তুত করিয়া ও তাহার লেটিতে মণ্ডলাকারে পাংলা পোলিকা বেলিয়া তাহা আধাআধি ভাবে ছুরি দিয়া কাটিয়া লইয়া তন্দ্বারা পানের খিলির আকারে ঠোঙ্গা প্রস্তুত করতঃ ভিতরে উপরি লিখিত মত কোন একপ্রকার পূর

ভরিয়া পানের খিলির ন্যায় উপরে একটি লবঙ্গ বিধিয়া মুখ বন্ধ করিয়া দিয়া ভাসা ঘূতে ছাড়িয়া মধ্যম আঁচে ভাজিয়া লও। ইহাকে আর চিনির সেরায় ফেলিয়া আঁশাইবার প্রয়োজন নাই।

৩। ‘লবঙ্গ লতিকা’ (হালি)

ইহার প্রস্তুত প্রণালী ঐ একই প্রকার ; কেবল মণ্ডলাকারে বেলিত পোলিকার উপর মাঝখানে পূর রাখিয়া চারিদিক হইতে পোলিকার প্রান্তভাগ তুলিয়া লইয়া পূরের উপর ভাঁজ করিয়া ফেলিয়া তদুপরি জোড়ের মুখে গোটা চারেক লবঙ্গ বিধিয়া আটকাইয়া দাও। ইহা দেখিতে পুঁটুলির আকার হইবে। অতঃপর ঘূতে ভাজিয়া লও। ইহাও আর চিনির সেরায় ফেলিয়া আঁশাইতে হইবে না।

৪। ‘এম্প্রস গজা’ (হালি)

টোপা কচুরী অথবা চৌকা গজার নিয়মে পিষ্টি প্রস্তুত করিয়া লেটিতে টোপা কচুরীর ন্যায় খোল করিয়া তন্মধ্যে উপরিলিখিত কোন একপ্রকারের মিষ্টপূর ভরিয়া ভাসা ঘূতে ছাড়িয়া মধ্যম আঁচে ভাজিয়া তুল। ঘন সাফ চিনির সেরায় জ্বাল দিয়া আঁশাইয়া লও।

একাদশ অধ্যায়

শঙ্কুলা (শাঁউলী)

“তিল তণ্ডুল মাষ মিশ্রিত (ভৃষ্ট) যবাণ্ডঃ”—ইতি শব্দ চন্দ্রিকা।

জলে সিদ্ধ বা সিদ্ধ বিশেষ বিশেষ কন্দ-শস্যাদির বা তৎস্বিকারের পক্ষে বা জাউয়ে (যবাণ্ডতে) আবশ্যিক মত আকারে প্রস্তুত খোলায় ক্ষীর বা ক্ষীর-ঘটিত পূর ভরিয়া ঘূতে ভাজিয়া গাঢ় চিনির রসে জ্বাল দিয়া শুকাইয়া অর্থাৎ আঁশাইয়া লইলে অথবা শুধু ডুবাইয়া রাখিলে এবং নিমকী স্বাদবিশিষ্ট করিতে হইলে পক্ষ প্রভৃতিতে নুন ও মরিচ বা লঙ্কা বাটা মিশাইয়া ভিতরে কচুরীর পূরের ন্যায় কোনও এক প্রকারের পূর ভরিয়া ঘূতে ভাজিয়া লইলে তাহা ‘শঙ্কুলা’ বা ‘শাঁউলী’ হইবে।

সচরাচর বালুতে ভাজা মাস-মুগাদি দাইল, চিড়া, গোল ও লাল আলু, বৈ (কুড়ি) কচু প্রভৃতি শঙ্কুলা প্রস্তুতের যোগ্য বিবেচিত হয়। ইহাদিগকে আবশ্যিক মত জলে ভিজাইয়া রাখিয়া অথবা সিদ্ধ করিয়া উত্তমরূপে বাটিয়া বা চট্কাইয়া জাউ বা পক্ষ করিয়া লইতে হয়। তৎপর ভৎজাউয়ে বা পক্ষে আতপ চাউলের গুঁড়া বা এরোরুট

বা অভাবে ময়দা মিশাইয়া বাঁধন দিয়া হাতে টিপিয়া খোলা বা খুরিকা প্রস্তুত করতঃ অভ্যন্তরে তিল-কোঁড়া, গাঢ় ক্ষীর বা ক্ষীর-ঘটিত খাবারের যথা, নারিকেল-ক্ষীরসাদির, পূর ভরিয়া মুখ জুড়িয়া দিয়া হস্ত-কৌশলে পটোল, পুলি বা লেটি বা পিঠার আকারে গড়িয়া লইয়া উত্তপ্ত ভাসা ঘূতে ছড়িয়া বাদামী রঙে ভাজিয়া লইতে হয়। তৎপর তাহা দানাদার সাফ চিনির ঘন দো-আঁশ রসে ফেলিয়া জ্বাল দিয়া শুকাইয়া অর্থাৎ আঁশাইয়া লইতে হয়।

সাফ দানাদার চিনির ঘন রসে জ্বাল দিলে অচিরে চিনি ‘মরিয়া’ উঠিয়া ভৃষ্ট শাঁউলীর গায়ে শুষ্ক হইয়া লাগিয়া যাইবে ; সুতরাং, ভৃষ্ট শাঁউলীগুলি বেশ মোচক থাকিবে। ইহাকে ‘আঁশান’ কহে। কিন্তু যদ্যপি শাঁউলীগুলি মোচক রাখিবার প্রয়োজন না থাকে (যথা, আলুর শাঁউলী প্রভৃতি) তবে তাহা বাদামী (brown) দেশী চিনির আটার ন্যায় ঘন রসে ফেলিয়া শুষ্ক রসাল করিয়া লইতে হয়। ইহাতে অবশ্য রস শুষ্ক না হইয়া ঘন দরদরে ভাবে শাঁউলীর গায়ে আটার ন্যায় লাগিয়া যাইবে।

বাঁধন দেওয়া কম থাকিলে ভাজিবার সময় শাঁউলীগুলি এড়িয়া বা এলিয়া যাইবার আশঙ্কা থাকিবে ; পক্ষান্তরে বাঁধন অতিরিক্ত হইলে ভৃষ্ট শাঁউলী কটকটে শক্ত হইবে।

ক্ষীরসা—সাধারণতঃ দুধের সহিত বাতাসা বা খেজুর গুড় মিশাইয়া জ্বাল দিয়া দঢ়াইয়া লইলে পূরের “ক্ষীরসা” (ক্ষীরসার?) প্রস্তুত হইবে। রুচি হইলে তৎসহ আরও নারিকেল-কুড়া মিশাইয়া দুধ জ্বাল দিয়া লওয়া যাইতে পারে—তাহাকে “নারিকেল-ক্ষীরসা” কহিবে। এতৎসহ ইচ্ছা করিলে আরও বাদাম-পেস্তাকুচি ও কিসমিস-বাটা মিশান যাইতে পারে। নারিকেলকুড়ার পরিবর্তে বাদাম বা পেস্তাবাটা অথবা তালাদি ফলের দর মিশাইয়াও ক্ষীরসা প্রস্তুত করিতে পারা যায়।

সাধারণতঃ পুলি বা পটোলের আকারে গঠিত শাঁউলীকে—পুলি এবং লেটি বা পিঠার আকারে গঠিত শাঁউলীকে—পিঠা নামে অভিহিত করা হইয়া থাকে। বস্তুতঃ পরবর্তী অধ্যায়ে বর্ণিত পুলিকার সহিত শাঁউলীর অনেকটা সাদৃশ্য আছে। উভয়ই বিশেষ বিশেষ সিস্ত বা সিদ্ধ শস্যাদির পঙ্কের বা জাউর দ্বারা—পুলিকা সাধারণতঃ চাউলের গুঁড়ার দ্বারা—প্রস্তুত হইয়া থাকে, এবং উভয়ের অভ্যন্তরে সাধারণতঃ তিলকোঁড়া, ক্ষীর বা ক্ষীর ঘটিত পূর দেওয়া হইয়া থাকে। কিন্তু, শাঁউলী যে ধরণের বিশেষ বিশেষ শস্যের বা তৎবিকারের দ্বারা প্রস্তুত হয়, লকা তাহা হয় না। যথা, শাঁউলী চাউলের বিকার চিড়ায় প্রস্তুত হইয়া থাকে, কিন্তু চাউলাদির গুঁড়ায় প্রস্তুত হয় না। শাঁউলীতে পক্ষ বা জাউকে পশ্চাৎ ঘূতে ভাজিয়া চিনির রসে ফেলিতে হয় ; কিন্তু, পুলিকায় তৎপরিবর্তে চাউলাদির গুঁড়াকে প্রথমে উষ্মজলে ফেলিয়া ‘কাহি’ করিয়া লইয়া তন্দ্বারা খোলা প্রস্তুত করতঃ তাহা পুনঃ ফুটন্ত জলের ভাপরায় ভাপাইয়া

অথবা দুধে সিদ্ধ করিয়া লইতে হয়। পানিফল বা শাটির পালো অথবা চাউলের গুঁড়াদির কাহি ভাজিলে কিরকিরা হইয়া যায়, সুতরাং তাহা শাঁউলীর অপেক্ষা পুলিকা প্রস্তুতেরই যোগ্য। পক্ষান্তরে ডুষ্ট মুগ, চিড়া, আলু প্রভৃতি শাঁউলীর উপাদানগুলি একবার জলে সিদ্ধ হওয়ার পর তাহা পুনরায় ভাপাইলে বা দুধে সিদ্ধ করিলে এককালে গলিয়া যাইবে।

শাঁউলীর সহিত পূর্বাধ্যায়ের বর্ণিত পেরাগী বা মিষ্ট পূরির সাদৃশ্য আছে। উভয়ই বিশেষ বিশেষ শস্যচূর্ণের প্রস্তুত হইয়া ঘূতে ডুষ্ট হওয়ার পর চিনির রসে আঁশান হইয়া থাকে। তবে পেরাগীর খোলা কেবলমাত্র ময়দার পিষ্টিতে প্রস্তুত হয় ; কিন্তু শাঁউলীর খোলা তৎ-পরিবর্তে ভাজা মুগ-দাইল সিদ্ধ, সিদ্ধ চিড়া বা সিদ্ধ আলুর পক্ষে বা জাউয়ে প্রস্তুত হইয়া থাকে। পেরাগীতে বিবিধ প্রকারের পূর দেওয়া হইয়া থাকে, কিন্তু মিষ্ট শাঁউলীতে কেবল তিলফোড়া, ক্ষীরসা বা ক্ষীর-ঘটিত পূর দেওয়াই রীতি। ময়দায় জল মিশাইয়া ছনিয়া পিষ্টি প্রস্তুত হয় ; কিন্তু ভাজা মুগ দাইল ও আলু প্রভৃতি উষ্ণ জলে সিদ্ধ করিয়া চটকাইয়া লইয়া তন্দুরা জাউ প্রস্তুত হইয়া থাকে। উভয়ের খোলাই কিন্তু কোন প্রকার আকারে হাতে গড়িয়া লইতে হয়।

আলুর 'চপ' বা আলুর ন্যায় অন্য কোন প্রকার কম্প, শস্যাদির জাউ নিশ্চিত গঠনকে 'নিমকী শাঁউলী' বলা যাইতে পারে। এই খাবার এতদ্দেশে পূর্বে প্রচলিত থাকা জানা যায় না। কিন্তু হালে 'আলুর চপের' আদর ক্রমশঃই বৃদ্ধি বই হ্রাস হইতেছে না। ইহার পূর অবশ্য তিল বা ক্ষীর ঘটিত না হইয়া কচুরীর পূরের ন্যায় কোন এক প্রকার নিমকী পূর হইয়া থাকে এবং ইহা ঘূতে ভাজার পর আর চিনির রসে আঁশান হয় না। চপের বিশেষত্ব,—ভাজিবার পূর্বে উহার উপর সূজি, ময়দা, বা ক্রাঞ্চ-কটির গুঁড়া মাখিয়া ভাজিতে হয় এবং বাঁধন স্বরূপ আলুর জাউয়ে সফেদার পরিবর্তে ডিমের কুসুম মিশাইয়া স্বাদের উন্নতি করা হয়।

১। মুগ-শাঁউলী

বালুতে ভাজা সোনামুগ দাইল জলে সিদ্ধ করিয়া লও। সাধারণতঃ একখানা পাংলা নেকড়ায় টীলা করিয়া ডুষ্ট মুগ দাইলগুলি বাঁধিয়া ভাতে বা উত্তপ্ত জলে ছড়িয়া সিদ্ধ করিয়া লওয়া হয়। মুগ দাইলগুলি সিদ্ধ হইয়া বেশ মোলায়েম হইলে উঠাইয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। এই জাউয়ে আন্দাজ মত আতপ চাউলের গুঁড়া বা এরারুট মিশাইয়া বাঁধন দিয়া আধ ছটাক মত ওজনের এক এক দলা লইয়া হাতে করিয়া খুরিকা গড়। ভিতরে তিল-খাঁড়ের বা ক্ষীরসার পূর দাও। মুখ জুড়িয়া দিয়া হস্তকৌশলে পটোলের আকারে গড়। তপ্ত ভাসা ঘূতে ছড়িয়া বাদামী রঙে ভাজ।

অতঃপর কড়ায়ে করিয়া সাফ দানাদার চিনির ঘন রসে ফেলিয়া জ্বালে উঠাও। নাড়। নাড়িতে নাড়িতে চিনি 'মরিয়া' উঠিয়া শুষ্ক হইয়া শাঁউলীর গায়ে লাগিয়া গেলে নামাও। শাঁউলী টাটকা মুচুমুচে থাকিতে থাকিতে খাইতেই ভাল। বাসী হইলে নুইয়া যায়।

ভাজা মাষদাইলে এই প্রকারে শাঁউলী করিতে পার। 'শমচন্দ্রিকা'য় লিখিত হইলেও কিন্তু মাষ দাইলের শাঁউলী তেমন মোচক হয় না।

২। চিড়ার শাঁউলী

চিড়া উষ্ণ বা শীতল জলে ভিজাইয়া রাখ। বেশ নরম হইলে উঠাইয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। পক্ষে আবশ্যিক মত চাউলের গুঁড়া বা এরোরুটের বাঁধন দিয়া ভিতরে তিল বা ক্ষীর ঘটিত পূর ভরিয়া উপরিউক্ত বিধানে শাঁউলী কর। ইহাকে কেহ কেহ চিড়ার পুলিও কহিয়া থাকে।

৩। আলুর শাঁউলী

লাল বা গোলআলু জলে সিদ্ধ করতঃ খোসা ছাড়াইয়া উত্তমরূপে বাটিয়া জাউ প্রস্তুত কর। চাউলের গুঁড়া বা এরোরুট দিয়া বাঁধন দাও। জাউ হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক এক দলা লইয়া খুরিকা প্রস্তুত করিয়া ভিতরে তিল-খাঁড় বা ক্ষীরসা বা নারিকেল-ক্ষীরসার পূর ভর। ইচ্ছানুসারে পিঠা বা পটোলের আকৃতি করিয়া গড়। ঘূতে ভাজিয়া বাদামী রঙের দেশী চিনির গাঢ়-রসে ফেলিয়া আটা আটা করিয়া রসাল করিয়া লও। ইহার আঁশান শুষ্ক হইবে না। ইহাকে 'আলুর পিঠা' বা 'গোকুল পিঠা' বা 'আলুর পুলি' প্রভৃতিও বলা হইয়া থাকে ('অপূপ' অধ্যায় দেখ)।

কাঁচাকলা, বই (কুড়ি) কচু প্রভৃতিরও এইরূপে শাঁউলী হইতে পারে।

নিমকী

আলুর 'চপ'

আলু জলে সিদ্ধ করিয়া খোসা ছাড়াইয়া হাতে চটকাইয়া বা পাটায় বাটিয়া জাউ (যবাণু) প্রস্তুত করিয়া লও। নুন ও মরিচ বা লঙ্কা বাটা মিশাও। আতপ চাউল বা এরোরুট অথবা ডিমের কুসুমের দ্বারা বাঁধন দাও। জাউ হইতে ১০ মত ওজনের এক এক দলা লইয়া খুরিকা প্রস্তুত করতঃ ভিতরে উপরে ৯৮—৯৯ পৃষ্ঠায় লিখিত কচুরীর পূরের কোনও এক প্রকারের পূর ভর। মুখ জুড়িয়া দিয়া লেটি বা পটোলের আকারে (এই পটোল এক দিকে স্থূল এবং অপরদিকে সূক্ষ্ম মোচার বা ডিম্বের আকারের হইয়া থাকে) গড়। উপরে সুজি বা ক্রান্ত-কটির গুঁড়া মাখিয়া অথবা অমনি উত্তপ্ত ঘূতে ছড়িয়া ভাজ।

পুর আলাহিদা ভাবে না ভরিয়া বাঁধনের সহিত আলুর জাউয়ে মিশাইয়া লইয়া সব একত্রে চটকাইয়া তাহা হইতে এক এক দলা লইয়া লেটি বা মোচার আকারে গড়িয়া তাহাতে সুজি বা ক্রাশ-রুটির গুঁড়া মাখিয়া ঘূতে ভাজিয়া লইলেও চলিতে পারে।
বই কচু প্রভৃতির 'চপ'ও এইরূপে প্রস্তুত হইতে পারে।

পটোলের দোলমা

একটু বড় গোছের পটোল লইয়া 'সবুজা' চাঁচিয়া ফেল। একদিকের মুখ কাটিয়া ভিতর হইতে সব বাঁচি বাহির করিয়া ফেল। এই ছিদ্রপথে পটোলের খোলায় উল্লিখিত কোন এক প্রকারের পুর ভরিয়া দাও। একটু ময়দার পিষ্টিতে ছিদ্র মুখ বন্ধ করিয়া দাও। অতঃপর সুজি বা দাইলের (বুটের) বেসন গোলায় পটোলগুলি চুবাইয়া লইয়া ঘূতে ভাজ। অথবা পটোলের গায়ে ডিমের কুসুমের প্রলেপ দিয়া লইয়া তাহা ব্রেড ক্রাশ বা সুজীর উপর গড়াইয়া লইয়া ঘূতে ভাজিতে পার।

ইহা ঠিক নিমকী শাঁউলী না হইলেও অনেক বিষয়ে তাহার সহিত সাদৃশ্য থাকতে এইখানে লিখিত হইল।

কচি বিঙ্গা, শশা, বড় পেঁয়াজ, টোমেটো (বিলাতী বেগুন), সিদ্ধ গোটা আলু প্রভৃতির খোলায় এই প্রকারে উল্লিখিত কোনও এক প্রকার নিমকী পুর ভরিয়া ঘূতে ভাজিয়া 'দোলমা' প্রস্তুত করিতে পার। অবশ্য শশার ও পেঁয়াজের চোঁচা ছড়াইয়া লইবে।

দ্বাদশ অধ্যায়

পক্কান্ন

গব্য-রসায়ক ছানা, ক্ষীর ও সর একত্র বা পৃথক পৃথক পঙ্কাকারে মর্দিত করিয়া (অথবা অমর্দিত রাখিয়াই) হাতে টিপিয়া আবশ্যিক মত আকারে গড়িয়া লইয়া এবং ক্ষেত্রবিশেষে তন্মধ্যে পুর ভরিয়া ঘূতে ভাজিয়া অপেক্ষাকৃত পাংলা চিনির রসে ডুবাইয়া রসগর্ভ করিয়া লইলে 'পক্কান্ন' প্রস্তুত হইবে।

ছানা ও মোয়া (ডেলা) ক্ষীরকে অধিকাংশ ক্ষেত্রে ষিঁচন্যভাবে কাদার ন্যায় মর্দিত করিয়া বা বাটিয়া লইতে হয়। ক্ষেত্র-বিশেষে ছনাকে অমর্দিত অবস্থাতেও ঘূতে ভাজিতে হয়। সরকে প্রায় গোটাই রাখিতে হয়, তবে দুই এক ক্ষেত্রে বাটিয়া বা মর্দিত করিয়া লইতে হয়। সর বেশ পুরু হওয়া আবশ্যিক। মর্দিত ছানা ও মোয়া-ক্ষীরের সহিত সেরকড়া $\frac{1}{4}$ দুই ছটাক হইতে $\frac{1}{10}$ পাঁচ ছটাক পর্য্যন্ত আতপ চাউলের গুঁড়া, এরোরুট কিম্বা ময়দা মিশাইয়া বাঁধন দিবার প্রয়োজন হয়। নচেৎ উত্তপ্ত ঘূতে

ছাড়িলেই ছানা ও ক্ষীর এড়িয়া (এলিয়া) যাইবে। পক্কান সাধারণতঃ গোলাকাকার, পটোলাকার বা লোটর (পিষ্টক) আকারে গঠিত হইয়া থাকে ; তবে ইচ্ছামত অপরবিধ আকারেও অবশ্য গড়া চলিতে পারে। স্থলবিশেষে পক্কানে পূর দেওয়াও অপ্রচলিত নহে। শাঁউলীর ন্যায় পক্কানের পূরও সাধারণতঃ ক্ষীর-ঘটিত হইয়া থাকে। বাদাম-পেশ্তাকুচি ও কিসমিস এবং সুবাসস্বরূপ গোলাপী আতর ও এলাচীচূর্ণ প্রভৃতি পূরে বিনিযুক্ত হইয়া থাকে।

পূর্ববর্তী শাঁউলী-অধ্যায়ে বর্ণিত খাবারের সহিত পক্কানের সাদৃশ্য বা পার্থক্য এই—শাঁউলী বিশেষ বিশেষ কন্দ, ফল ও শস্যাদির পক্ষে বা জাউয়ে প্রস্তুত হইয়া থাকে, পক্কান বিশেষ বিশেষ গব্য-রসায়ক পদার্থের পক্ষে প্রস্তুত হইয়া থাকে। স্থলবিশেষে উভয় প্রকার পদার্থের (শস্যাদি-গব্য-রসায়ক দ্রব্য) পক্ষের মিশ্রণেও পক্কান প্রস্তুত হইয়া থাকে। শাঁউলীর জাউর ন্যায় ছানা ও ক্ষীরও মর্দিত করিয়া পক্ষ করিয়া লইতে হয়। শাঁউলীর ন্যায় পক্কানের ক্ষেত্র বিশেষে ক্ষীর-ঘটিত পূর দেওয়া যায়। উভয়ের পক্ষ এতটা গাঢ় হওয়া প্রয়োজন যেন তাহা হাতে টিপিয়া কোনও নিদ্বিষ্ট আকারে গড়িয়া লইয়া ঘূতে ভাজা চলে। ঘূতে ভাজার পর উভয়ই চিনির রসে ফেলিয়া রসাল করিয়া লইতে হয়। তবে শাঁউলী সাধারণতঃ মোচক রাখিতে হয় বলিয়া তাহা শুষ্কভাবে আঁশান হয়, আর পক্কানে তৎপ্রয়োজন না থাকাতে, পরন্তু তাহাকে অনেকস্থলেই রসগর্ভ করিবার যথেষ্ট প্রয়োজন থাকাতে, তাহাকে তরল এক আঁশ চিনির রসে ডুবাইয়া রাখিতে হয়।

১। ছানা ভাজা

ছানা খুব চাপিয়া তাহার জল বাহির করিয়া ফেল। চৌক ডুমাডুমা করিয়া কাট। ঘূতে ভাজ। সাক দানাদার চিনির গাঢ় রসে ফেলিয়া শুষ্ক করিয়া আঁশাও। ইহাকে কেহ কেহ 'ছনার মুড়কী'ও কহেন।

ক্ষীরেরও এইরূপ মুড়কী ভাজা যাইতে পারে। কিন্তু তৎসহ চাউলের গুঁড়া বা এরোরুটের বাঁধন দিয়া না লইলে উত্তপ্ত ঘূতে ভাজিবার কালে এলিয়া যাইবে।

২। ছনাবড়া বা ছনার পানিতোয়া

ছনার জল ঝরাইয়া তৎসহ সেরকড়া $\frac{1}{10}$ একপোয়া আতপ চাউলের গুঁড়া অথবা চাউলের গুঁড়ার সহিত আধাআধিভাবে ময়দা মিশাইয়া (ছনায় ময়দা ও ক্ষীরে আতপ চাউলের গুঁড়া অথবা এরোরুটের বাঁধন ভাল খায়) উত্তমরূপে ডলিয়া ও ছনিয়া লও। এই ছনার $\frac{1}{10}$ এক ছটাক পরিমিত ওজনের এক একটি দলা লইয়া তদ্বারা গোলক পাকাইয়া তপ্ত ভাসা ঘূতে ছাড়িয়া ধীরে ধীরে মধ্যম আঁচে আরশুলা বর্ণে

ভাজ। ভাজিয়াই মাকড়সার সূতার ন্যায় সরু এক আঁশবন্ধ চিনির রসে ফেল। ভিতরে রস প্রবিন্ত হইলে খাইবে।

৩। লেডি কেনিং বা লালমোহন (হালি)

জল বরান এক সের ছনায় আধ পোয়া হইতে দেড় পোয়া মত মোয়া ক্ষীর ও আধ পোয়া আতপ চাউলের গুঁড়া মিশাইয়া উত্তমরূপে দলিয়া ছনিয়া মাখিয়া লও। এই পঙ্ক হইতে দুই ছটাক মত ওজনের এক একটি দলা লইয়া হাতে পাকাইয়া অপেক্ষাকৃত বড় বড় গোলক প্রস্তুত কর। এক্ষণে মোয়া ক্ষীর, কিঞ্চিৎ ঘৃত, এলাচী চূর্ণ, কিঞ্চিৎ গোলাপী-আতর এবং বাদাম-পেস্তা-কিসমিস্-বাটা একত্রে মিশাইয়া তন্দ্বারা ছোট ছোট গুটিকা গড়। এক একটি গুটিকা এক একটি ছনা-পঙ্কের গোলকে ভরিয়া পূর দিয়া মুখ জুড়িয়া দাও। তপ্ত ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া ধীরে ধীরে মধ্যম আঁচে ভাজ। অর্থাৎ এইরূপ আঁচে ভাজিবে যাহাতে উপরে আরশুলার বর্ণ হইতে হইতে অভ্যন্তরেও বেশ পাকিয়া যাইবে—ছনা কাঁচা থাকিবে না। চিনির সরু এক আঁশবন্ধ রসে ডুবাও। রসগর্ভ হইলে খাইবে।

৪। লেঙ্গচা

সম পরিমাণে ছনা ও মোয়াক্ষীর লইয়া উভয় পৃথক পৃথক ছনিয়া লও। পাঁচ ছটাক চাউলের গুঁড়া অথবা আধাআধি চাউলের গুঁড়া ও ময়দার দ্বারা বাঁধন দিয়া সব একত্রে উত্তমরূপে চটকাইয়া মিশাইয়া লও। অতঃপর এই পঙ্ক হইতে দেড় হইতে দুই ছটাক পরিমিত ওজনের এক একটি দলা লইয়া হাতে পাকাইয়া চারি পাঁচ আঙ্গুল মত লম্বা গোল পাশবালিশের আকারে লেঙ্গচা গড়। ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া মধ্যম আঁচে ধীরে ধীরে লাল্চে করিয়া ভাজ। ভাজিয়াই সরু এক আঁশবিন্দিষ্ট চিনির রসে ডুবাও। রসগর্ভ হইলে খাইবে। লেঙ্গচায় কিছু অধিক বাঁধন দিবার প্রয়োজন হয়, নচেৎ ইহার আকৃতি ভাজিবার কালে ঠিক রাখা যায় না।

৫। ছনার পুলি

এক সের $\frac{1}{10}$ ছনায় এক পোয়া মোয়া ক্ষীর ও $\frac{1}{10}$ আধ পোয়া সুজি মিশাইয়া উত্তমরূপে চটকাইয়া বা বাটিয়া লও। এই পঙ্ক হইতে এক $\frac{1}{10}$ ছটাক মত ওজনের এক এক দলা লইয়া ছোট ছোট খুরিকা গড়। মোয়া ক্ষীরের সহিত কিসমিস ও বাদাম-পেস্তা কুচি মিশাইয়া পূর দাও। মুখ জুড়িয়া দিয়া পটোলের আকারে গড়। তপ্ত ঘৃতে ছাড়িয়া ধীরে ধীরে মধ্যম আঁচে আরশুলা রঙে ভাজ। ভাজিয়াই পাংলা এক আঁশ চিনির রসে ডুবাও।

৬। ছানার রস-মাধুরী

এক সের ছানায় দেড় পোয়া মোয়া ক্ষীর, একখানা পুরু দুধের সর (বাটা) এবং $\frac{1}{2}$ আধ পোয়া সুজি (ভিজান) মিশাইয়া উত্তমরূপে ডলিয়া ছানিয়া লও। এই পঙ্ক হইতে আধ পোয়া মত ওজনের এক এক দলা লইয়া পিঠার আকারে গড়। ইচ্ছানুসারে অপরবিধ আকারেও গড়িতে পার; আবার লোট বা পিঠার আকারে গড়িয়া তাহার কাঁধা কাচিয়া সুদৃশ্য করিতে পার। তপ্ত ঘূতে ছাড়িয়া মন্দ আঁচে ভাজিয়া তোল। অপেক্ষাকৃত পাংলা দো-আঁশ চিনির রসে ডুবাও।

ইচ্ছা করিলে ছানার সহিত অতিরিক্ত বাদাম-পেস্তা-কিসমিস-বাটা মিশাইয়া এই রস-মাধুরীর মাধুর্য্য আরও বর্দ্ধিত করিতে পার।

সাধারণতঃ পিঠার আকারে গড়া হয় বলিয়া ইহাকে 'ছানার পিঠা'ও বলে।

৭। ছানার রস-চিস্ত (মনো) হরা

এক সের ছানার সহিত $\frac{1}{2}$ দেড় পোয়া মোয়া ক্ষীর, একখানা পুরু দুধের সর (বাটা) আধ পোয়া সুজি (ভিজান) এবং অতিরিক্ত নারিকেলকুড়া বাটা (একটা নারিকেলের) এবং বাদাম-পেস্তা-কিসমিস বাটা মিশাইয়া উত্তমরূপে ডলিয়া ছানিয়া মাখিয়া লও। এই পঙ্ক হইতে $\frac{1}{2}$ এক ছটাক মত ওজনে এক একটি দলা লইয়া পিঠার আকারে গড়িয়া উত্তপ্ত ঘূতে ছাড়িয়া মন্দ আঁচে ভাজ। ভাজিয়াই অপেক্ষাকৃত পাংলা দো-আঁশ চিনির রসে ডুবাও।

ইহাতে নারিকেল মিশ্রিত থাকাতে ইহাকে 'চিস্তহরা' বা 'মনোহরা' কহে।

৮। হরিভোগ

এক সের ছানার সহিত $\frac{1}{2}$ দেড় পোয়া মোয়া ক্ষীর, একখানা পুরু দুধের সর (বাটা), $\frac{1}{2}$ আধ পোয়া সুজি (ভিজান) $\frac{1}{2}$ আধ পোয়া চিড়া (ভিজাইয়া মিহি করিয়া বাটা) এবং বাদাম-পেস্তা-কিসমিস বাটা মিশাইয়া উত্তমরূপে ডলিয়া ছানিয়া মাখিয়া লও। এই পঙ্ক হইতে $\frac{1}{2}$ এক ছটাক মত ওজনের এক একটি দলা লইয়া পিষ্টকাকারে গড়িয়া তপ্ত ঘূতে ছাড়িয়া মন্দ আঁচে ভাজ। ভাজিয়াই অপেক্ষাকৃত পাংলা দো-আঁশ চিনির রসে ডুবাও।

ছানার সহিত এইরূপে বিভিন্ন প্রকারের উপাদান বিভিন্ন ভাগে মিশাইয়া বিবিধ প্রকারের মিশ্র-পক্কাম প্রস্তুত হইতে পারে। পাঠক লক্ষ করিবেন, ক্ষীর মিশ্রিত হওয়াতে ইহা 'ভোগ' আখ্যা বিশিষ্ট হইয়াছে।

৯। ক্ষীরের পানিতোয়া

এক সের মোয়া ক্ষীরে কমবেশী $1/10$ তিন ছটাক চাউলের গুঁড়া মিশাইয়া বাঁধন দিয়া উত্তমরূপে ছানিয়া মাখিয়া লও। এই পক্ষ হইতে আধ ছটাক হইতে দেড় ছটাক পর্য্যন্ত ওজনের এক একটি দলা লইয়া হাতে পাকাইয়া পটোলের আকারে গড়। তপ্ত ভাসা ঘূতে ছড়িয়া মধ্যম আঁচে ধীরে ধীরে আরগুলার রসে ভাজিয়া তোল। বাঁধন কম থাকিলে ভাজিবার কালে এলিয়া যাইবে, এবং বাঁধন বেশী হইলে পানিতোয়া শব্দ শব্দ হইবে, স্মরণ রাখিও। অতঃপর ঘূত হইতে উঠাইয়া অমনি মাকড়সার সুতার ন্যায্য সরু এক আঁশ বিশিষ্ট চিনির রসে ডুবাও। ভিতরে রস প্রবিষ্ট হইলে খাইবে। পক্ষে ঈষৎ গোলাপী আতর মিশাইয়া সুগন্ধী করিয়া লইতে পার।

১০। ক্ষীরের পানিতোয়া (দ্বিতীয় প্রকার)

এক সের মোয়া ক্ষীরে আধ হইতে এক পোয়া ছানা ও $1/10$ পাঁচ ছটাক বা কিঞ্চিৎ কম সফেদা বা ময়দা (ময়দায় একটু ঘি'র ময়ান দিয়া লইবে) মিশাও। উত্তমরূপে দলিয়া ছানিয়া মাখিয়া লও। ছানা ও ক্ষীর পৃথক পৃথক ছানিয়া লইয়া পরে মিশাইলে ভাল হয়। এই পক্ষ হইতে দেড় ছটাক পরিমিত ওজনের এক একটি দলা লইয়া হাতে পাকাইয়া পটোলের আকারে গড়। তপ্ত ভাসা ঘূতে ছড়িয়া মধ্যম আঁচে ধীরে ধীরে আরগুলা বর্ণে ভাজ। ভাজিতে ভাজিতে স্ফীত হইয়া উঠিলে গা ফুঁড়িয়া দিবে। ভাজিয়াই ঈষদুষ্ণ সরু এক আঁশ বিশিষ্ট রসে ডুবাও। রস-গর্ভ হইলে খাইবে।

১১। গোলাপ-জাম

শুকনা ঝুর ঝুরে মোয়া ক্ষীরের সহিত সেরকড়া তিন ছটাক এরোরুট মিশাইয়া বাঁধন দাও। কিঞ্চিৎ গোলাপী আতর ও পশ্চাৎ কিছু জল মিশাইয়া একটু শব্দ করিয়া মাখ। পক্ষ হইতে এক ছটাক পরিমিত ওজনের এক একটি দলা লইয়া হাতে পাকাইয়া গোলাপ-জামের আকারে গড়। তপ্ত ভাসা ঘূতে ছড়িয়া মধ্যম আঁচে স্বর্ণ বর্ণে ভাজ। ভাজিয়াই সরু এক আঁশ চিনির রসে ডুবাও। রসগর্ভ হইলে খাইবে।

মোয়া ক্ষীর ঝুরো করিয়া লওয়ার দরুণ ভৃষ্ট গোলাপ-জামের ভিতরটা সুন্দর গদগদে মোলায়েম হইবে।

১২। কাল জাম

শুকনা ঝুরঝুরে মোয়া ক্ষীরের সহিত সেরকড়া তিন ছটাক হিসাবে এরোরুট মিশাইয়া বাঁধন দাও। চিনির সের এবং আবশ্যিক হইলে তৎসহ কিছু জল দিয়া মাখ। এই পক্ষ

হইতে আধ হইতে এক ছটাক পরিমিত ওজনের এক একটি দলা লইয়া হাতে পাকাইয় বড় বড় কাল জামের আকারে গড়। তপ্ত ঘূতে ছড়িয়া মধ্যম আঁচে ধীরে ধীরে কালবণে ভাজিয়া লও। পক্ষ চিনির রসে মাখিয়া লওয়ার দরুণ ভাজিলে উহার গাত্র কাল ও কিছু কর্কশ হইয়া উঠিবে। ভাজিয়াই সরু এক আঁশ বিশিষ্ট চিনির রসে ডুবাও। রসগর্ভ হইলে খাইবে।

মোয়া ক্ষীর বেশ খুরঝুরে করিয়া লইবার দরুণ এবং তাহাতে এরোকটের বাঁধন দেওয়া প্রযুক্ত ডুট্ট জামগুলির বহির্ভাগ কাল ও কর্কশ হইলেও ভিতরে সুন্দর গদগদে মোলায়েম হইবে।

১৩। সর ভাজা

দুধের পুরু সর লও। দুই বা চারি ভাঁজ করিয়া আবশ্যিক মত মাপে কাটিয়া লও। ঘূতে ঝৈবৎ ভাজ। মোটা এক আঁশ চিনির রসে ফেল। রুচি অনুসারে ভাজা কম বেশী এবং রসও পাংলা কিম্বা আটার ন্যায় গাঢ় করিতে পার।

১৪। সর ভোগ

মোয়া ক্ষীর কড়ায়ে করিয়া কিসমিস বাটার সহিত জ্বালে উঠাইয়া নাড়িতে থাক। লালচে হইলে কিঞ্চিৎ গোলাপী আতর অথবা অপক্ব কোন উপযুক্ত গন্ধদ্রব্য (হালি ভেনিলা, রেটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাস ক্ষীরের সহিত অতি সুন্দর খাপ খায়)। মিশাইয়া নামাও। একখানা পুরু দুধের সর লইয়া তাহার (ভিতর দিকের) উপর ঐ ক্ষীর আধ আঙ্গুল মত পুরু করিয়া বিছাও। জড়াও। অতঃপর দেড় বা দুই ইঞ্চি পরিমিত লম্বা করিয়া এক এক খণ্ড কাট। ঘূতে লালচে করিয়া ভাজিয়া ঘন দরদরে আটা বিশিষ্ট চিনির রসে ফেল।

ত্রয়োদশ অধ্যায়

মিষ্টান্ন (মিঠাই)

বিশেষ বিশেষ শস্যের চূর্ণ, পিষ্টি কিম্বা কন্দ-জাউ অথবা গব্য-রসায়ক ছানা জলে নাতিতরল ভাবে গুলিয়া 'গোলা' প্রস্তুত করতঃ কোনও প্রকার আধারের ছিদ্র-পথে কৌশলে নির্গত করাইয়া তপ্ত ঘূতে (বা তৈলে) ছড়িয়া ভাজিয়া তুলিয়া অবিলম্বে তাহা নাতিতরল একআঁশ চিনির (বা গুড়ের) সেরায় ডুবাইয়া রসগর্ভ করিয়া লইলে 'মিষ্টান্ন' বা 'মিঠাই' প্রস্তুত হইবে।

গোলা—এক এক প্রকার পদার্থের গোলা এক এক প্রকারে প্রস্তুত করিতে হয়। অধিকাংশ মিঠাই মটর বেসন অথবা মাষ বেসন বা পিটির দ্বারা প্রস্তুত হইয়া থাকে। কিছু ময়দা বা সূজির খামীরে প্রস্তুত হয়। কিছু বা বৈকচু প্রভৃতির জাউয়ে এবং অবশিষ্ট ছানার গোলায় প্রস্তুত হইয়া থাকে।

বুটের বেসন—বুট উত্তমরূপে কুলায় ঝাড়িয়া তাহার ময়লাদি বাছিয়া ফেলিয়া দাইল ভাঙ্গা জাঁতায় বা চাকিতে পিষিয়া দাইল করিয়া লও। কুলায় ঝাড়িয়া খোসা পৃথক করিয়া ফেল। তৎপর শুরু জাঁতায় পিষিয়া চূর্ণ কর। সূক্ষ্ম চালুনীতে চালিয়া ফাকিটুকু লও। এই ফাকিই বেসন। এই ফাকিকে জলে নাতিতবল ভাবে গুলিয়া ফেনাইয়া লইলে বুটের ‘গোলা’ প্রস্তুত হইবে। কিন্তু ইহার মিঠাই চিমড়াপানা হয়—তেমন মোচক হয় না।

বুটের পরিবর্তে মটর দাইলের ‘গোলা’তেই উত্তম মোচক মিঠাই ভাঙ্গা হইয়া থাকে। বুটের ন্যায় মটর কলায় বিদল করিয়া ঝাড়িয়া খোসা হইতে পৃথক করিয়া লও। দাইল চূর্ণ করিয়া বেসন বা তাহা না করিয়া ঘন্টা চারি পাঁচ মত জলে ভিজাইয়া রাখিয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া ‘পিটি’ প্রস্তুত কর। এই পিটি জলে নাতিতরল ভাবে গুলিয়া ফেনাইয়া লইলে মটরের ‘গোলা’ প্রস্তুত হইবে।

মাষ কলায়কে খোসা হইতে পৃথক করা কিছু শক্ত। সুতরাং তাহার নিমিত্ত একটু স্বতন্ত্র প্রক্রিয়া করিতে হয়। ভুষ্ট মাষ কলায় অবশ্য জাঁতায় পিষিয়া লইলে সহজেই খোসা হইতে পৃথক হয়। কিন্তু অভুষ্ট মাষ কলায়ের খোসা মোচন করা তত সরল নয়। মাষ কলায় প্রথমে লঘু জাঁতায় বা চাকিতে পিষিয়া বিদল কর। তৎপর তাহাতে কিছু তৈল মাষিয়া দুই দিবস মত রৌদ্রে শুকাও। তৎপর টেকিতে লঘু ভাবে পাড় দিয়া দাইল ‘কাড়’। এইবারে দাইলের গা হইতে খোসা মুক্ত হইয়া যাইবে। অতঃপর কুলাতে ঝাড়িয়া লইলেই দাইল হইতে সমস্ত খোসা এককালে পৃথক হইয়া যাইবে। এই দাইল হয় শুরু জাঁতায় পিষিয়া বেসন করিয়া লও, অথবা ৪।৫ ঘন্টা মত জলে ভিজাইয়া রাখিয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া পিটি প্রস্তুত কর। অতঃপর এই পিটিকে জলে নাতিতরল করিয়া গুলিয়া ফেনাইয়া লইলেই ‘গোলা’ প্রস্তুত হইবে। এই তিন প্রকার দাইলেই সাধারণতঃ মিঠাই ভাঙ্গা হইয়া থাকে।

ময়দা বা সূজির গোলা পৃথক উপায়ে প্রস্তুত করিতে হয়। ইহাদিগকে অমনি জলে গুলিয়া লইয়া গোলা তৈয়ার করিয়া তন্দ্বারা মিঠাই ভাজিলে তাহা চিমড়া হইবে, মোচক হইবে না। সুতরাং ময়দা বা সূজিকে পূর্বে মাতাইয়া ‘খামীর’ প্রস্তুত করিয়া লইয়া তন্দ্বারা মিঠাই ভাজিতে হয়, তবেই সেই মিঠাই সুন্দর মোচক হইয়া থাকে। ময়দা বা সূজিকে নাতিতরল ভাবে জলে গুলিয়া লইয়া একটি মেটে ভাঁড়ে

করিয়া দিবস দুই মত কোনও উষ্ণ স্থানে ঢাকিয়া রাখিতে হয়। এতৎ গ্রীষ্ম-প্রধান দেশের গ্রীষ্ম কালের সাধারণ বায়ব তাপই এই উদ্দেশ্যে সিদ্ধি পক্ষে যথেষ্ট। যে তাঁড়ে পূর্বে এক বা একাধিক বার খামীর প্রস্তুত হইয়াছে নুতন তাঁড় অপেক্ষা তাহাই প্রশস্ত, তাহাতে ময়দা বা সুজি ভিজাইয়া রাখিলে শীঘ্র তাহা মাতিয়া উঠে, নুতন তাঁড়ে মাতিতে বিলম্ব হয়। এই খামীরের নাতিতরল 'গোলা'ই মিঠাই ভাজা পক্ষে প্রশস্ত।

শিক্কাড়া (পানিফল) বা শাট প্রভৃতির পালো ময়দা বা সুজির ন্যায় উল্লিখিত মত মাতাইয়া খামীর প্রস্তুত করিয়া তদ্বারা মিঠাই প্রস্তুত করিলে মোচক হয় নচেৎ তাহাব 'কাহির' গোলাতে মিঠাই ভাজিলে তাহা শক্ত কিরকিরে গোছের হইয়া থাকে। কন্দের মধ্যে সাধারণতঃ বৈ বা কুড়ি কচুর জাউর দ্বারাই মিঠাই প্রস্তুত হইতে দেখা যায়।

ছনার জল ঝরাইয়া পাটায় খিচ শূন্য ভাবে বাটিয়া লইয়া জলে বা দুখে নাতিতরল ভাবে গুলিয়া ফেনাইয়া 'গোলা' প্রস্তুত করিতে হয়।

ইচ্ছা হইলে গোলা জাফরাণ প্রভৃতি উদ্ভিজ্যের রঙে রঞ্জিত করা চলে।

মিঠাই ভাজা—মিঠাই ভাজা ব্যাপারটিও সরল নহে। বিভিন্ন উপাদানের মিঠাই বিভিন্ন উপায়ে ভাজিতে হয়। আবার বিভিন্ন প্রকারের মিঠাই ভাজিতেও বিভিন্ন পদ্ধতি অবলম্বন করিতে হয় ;—জিলাপি হইতে বুঁদিয়া বা মতিচূর প্রভৃতি ভাজিবার পদ্ধতি পৃথক পৃথক। মটর বেসনে 'জিলাপি' ভাজা হয় না, তদ্বারা কেবল 'বুঁদিয়া', 'মতিচূর' ও 'মিহিদানা' প্রভৃতি ভাজা হইয়া থাকে। এই নিমিত্ত স্থূল বা সূক্ষ্ম ছিদ্র বিশিষ্ট 'ঝাঁঝরা হাতা' (অপেক্ষাকৃত বড় এবং অধিক খোল বিশিষ্ট) লইয়া তাহাতে গোলা রাখিয়া তপ্ত ঘৃত পূর্ণ কটাহের কাঁধায় বা 'কাণায়' বাড়ি দিয়া দিয়া ঝাড়িয়া বা কাঁধার আশ্রয়ে হাতা রাখিয়া হাতে ডলিয়া গোলা ঝাঁঝরার ছিদ্র পথে নির্গত করতঃ স্থূল বা সূক্ষ্ম বিন্দুরূপে তপ্ত ঘৃতে ফেলিয়া ভাজিতে হয়। অর্থাৎ হাতা অপেক্ষাকৃত স্থূল ছিদ্র বিশিষ্ট হইলে ঝাড়িয়া বিন্দু বিন্দু রূপে গোলা বৃষ্টি করিয়া তপ্ত ঘৃতে ফেলা হয়, এবং তাহাতে বুঁদিয়া (বড় বড় বিন্দু), মতিচূর বা মিহিদানা (ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র বিন্দু) প্রভৃতি গঠিত হয় আর ছেঁদা সূক্ষ্ম হইলে হাতে ডলিয়া গোলা সূক্ষ্ম সূত্রাকারে ফেলিয়া তদ্বারা বুরি, সেউ প্রভৃতি গড়িয়া লওয়া হইয়া থাকে। মাষ, বুট বা সুজির খামীরের গোলার দ্বারাও এই প্রকারে স্থূল ছিদ্র বিশিষ্ট ঝাঁঝরা হাতার সাহায্যে বুঁদিয়া প্রভৃতি মিঠাই প্রস্তুত হইয়া থাকে। ছন্য গোলায় সীতাভোগও এই প্রকারে সূক্ষ্ম ছিদ্র বিশিষ্ট ঝাঁঝরা হাতার সাহায্যে হাতে ডলিয়া সূত্রাকারে তপ্ত ঘৃতে ফেলিয়া ভাজিতে হয়।

মাষ পিটির জিলাপি (অমৃতি) প্রস্তুত করিতে কিন্তু সম্পূর্ণ স্বতন্ত্র প্রকারের আধারের

প্রয়োজন করে। এই আধার মধ্যস্থলে অপেক্ষাকৃত বলে এক ছিদ্র বিশিষ্ট একখণ্ড নাতিবৃহৎ মজবুত বস্ত্রখণ্ড বা 'নেতা'। এই নেতা এতটা বড় হওয়া প্রয়োজন যাহাতে ইহার উপর মাষ পিটির গোলা রাখিয়া তাহার মুড়া বা ধার গুটাইয়া একটি পুটুলি (bag) প্রস্তুত হইতে পারে যাহাতে ঐ পুটুলি অনায়াসে হাতের মুঠিতে ধরিয়া টিপিয়া ঐ ছিদ্র পথে সূত্রাকারে গোলা নির্গত করান যাইতে পারে, এবং তদ্বারা একযোগে খান চারি মত জিলাপী ফেলান যাইতে পারে। মাষ গোলার এই অপেক্ষাকৃত স্থূল সূত্র হস্ত কৌশলে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া কঙ্কণাকৃতি করিয়া তৈয়ে রক্ষিত তণ্ডু ঘূতে ফেলিয়া জিলাপি ভাজা হইয়া থাকে। ছানার এবং কুড়ি কচুর জাউর গোলার জিলাপিও এই প্রকারে নেতার সাহায্যে ফেলিয়া ভাজা হইয়া থাকে। কিন্তু তাহা কঙ্কণাকারে না গড়িয়া দেড় পেঁচ বিশিষ্ট কুণ্ডলাকারে গড়িয়া লওয়া হইয়া থাকে। ৪৯ পৃষ্ঠায় বর্ণিত বৈদেশিক মেরাঙ্গ (meringue) এই প্রকার নেতার সাহায্যে কোনরূপ স্থালিতে ফেলিয়া তন্দুরে কন্দুপাক (bake) করা যাইতে পারে।

ময়দা ও সূজি প্রভৃতির খামীরের জিলাপিও মাষ জিলাপির ন্যায় তৈয়ে ভাজিতে হয় কিন্তু তাহা কঙ্কণাকারে গড়িয়া লওয়া হস না অথবা নেতায় সাহায্যেও তাহার গোলা ফেলা হয় না। তাহার গোলা মাষ পিটি প্রভৃতির অপেক্ষা অধিক তরল বলিয়া তাহা নেতায় ভরা চলে না, তাহা সাধারণতঃ একছিদ্র বিশিষ্ট ঝুনা নারিকেলের অর্ধ-মালাতে ভরিয়া তাহার তলার ঐ ছিদ্র পথে নির্গত করান হয়। উহা তরল সূত্রাং নিজ ভারে আপনাই ছিদ্র পথে সূত্রবৎ নির্গত হইতে থাকে। এই নিমিত্ত ছিদ্র মুখ আঙ্গুলে টিপিয়া বন্ধ করিয়া মালাতে গোলা ভরিতে হয় এবং পরে ঐ মালা হাতে করিয়া তৈয়ের উপর ধরিয়া ছিদ্রপথ মুক্ত করতঃ হস্ত কৌশলে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া কুণ্ডলাকারে গোলা তণ্ডু ঘূতে ফেলিয়া ভাজিতে হয়। সচরাচর গঠনের সুবিধার জন্য এই কুণ্ডলের 'পাক' বা 'পেঁচ' একাধিক হইয়া থাকে ; এই নিমিত্ত এই ময়দানি জিলাপিকে সাধারণ ভাষায় 'দেড় পেঁচী'ও কহিয়া থাকে। শিঙ্গাড়ার পালোর খামীরের জিলাপি এইরূপে মালাতে করিয়া ফেলিতে হয়। বৈকচু ও ছানার জিলাপির গোলা অপেক্ষাকৃত ঘন হয় বলিয়া তাহা মালাতে করিয়া না লইয়া নেতায় ভরিয়া লইয়া হাতে চিপিয়া ময়দার জিলাপির অনুকরণে দেড় পেঁচ বিশিষ্ট কুণ্ডলাকারে গড়া হইয়া থাকে।

ভূষ্ট গোলার দানা (বিন্দু) কিম্বা সূত্র নাতিকড়া বাদামী রঙে ভাজিতে হয়। দাইলে এবং ছানায় আধ পোয়া হইতে পাঁচ ছটাক মত ময়দা বা সফেদা মিশাইয়া বাঁধন দিতে হয়, নচেৎ তণ্ডু ঘূতে ছড়িলে গোলা এড়িয়া যায়। ইহার ভাগ অধিক হইলে 'মিঠাই' শব্দ কিরকিরে হয় ; আবার কম হইলেও গোলা ভাজিবার সময় এলিয়া বা এড়িয়া যায়।

চিনির রস—মিঠায়ে নাতিতরল এক আঁশ বন্ধ অপেক্ষা অধিক আঁশের রস লইবে না। তাহা হইলে মিঠাই রসগৰ্ভ হইবে না। পক্ষান্তরে রস অধিক তরল হইলে মিঠাই হইতে তাহা পরে বাহির হইয়া যাইবে। মিঠাই ভাজিয়াই অমনি গরম গরম থাকিতে রসে ফেলিয়া ডুবাইয়া দিতে হয় এবং উহা রসগৰ্ভ হওয়া মাত্র রস হইতে উঠাইয়া ফেলিতে হয়। ভাজিয়াই গরম গরম রসে চুবাইলে উষ্ণতাশ্রয় তখন অভ্যন্তর বায়ুশূন্য থাকাতে মিঠাই রস শুষ্কতা ভিতরে লইতে পারে এবং রসগৰ্ভ করিয়াই উঠাইয়া লইলে উহা বেশ মোচকও থাকিয়া যায়—নুইয়া যায় না।

মতিচূর, মিহিদানা প্রভৃতির দানা রসগৰ্ভ করিয়া তাহা হইতে এক বা দেড় ছটাক মত ওজনের এক এক দলা লইয়া হাতে চাপিয়া লাড়ু গড়িতে হয়। ইহাদের সহিত ইচ্ছা করিলে ভৃষ্ট ক্ষীর চূর্ণ, বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস অনুসঙ্গ স্বরূপ মিশাইতে পার।

ভৃষ্ট গোলা বিন্দু বা সূত্রকে নিমকি করিয়া প্রস্তুত করিতে হইলে গোলার সহিত আবশ্যিক মত নুন মিশাইয়া লইতে হইবে এবং তৎক্ষেত্রে বলা বাহুল্য তাহাকে আর চিনির রসে ফেলিয়া রসগৰ্ভ করিতে হইবে না। নুনের সহিত আবশ্যিকমত শুক্লা লঙ্কা বাটা মিশাইয়া লইলে স্বাদের উন্নতি হইবে।

পূর্ব পূর্ব অধ্যায় বর্ণিত পেরাগী, শঙ্কুলী ও পঙ্কামের সহিত 'মিষ্টামের' প্রধান পার্থক্য, তাহাদের পিষ্টি বা যবাণু (জাউ) এতটা ঘন থাকে যে হাতে গড়িয়া কোনরূপ আকার—লেটি বা পটোলাদির আকার বিশিষ্ট করিয়া লইয়া তবে ঘৃতে ভাজিতে হয় ; কিন্তু মিষ্টামের গোলা বা পিটি এতটা তরল থাকে যে তাহা হাতে গড়িয়া কোনরূপ আকার বিশিষ্ট করা চলে না—তন্নিমিত্ত অন্য প্রকার উপায় অবলম্বনে, যথা কোনরূপ সচ্ছিন্ন আধারের মধ্যে দিয়া নির্গত করাইয়া গোলা বিন্দু বা সূত্রাকার করিয়া লইয়া তপ্ত ঘিয়ে ছাড়িয়া ভাজা হয়।

মিঠাইর সহিত পরবর্তী অধ্যায় বর্ণিত 'বটক' ও 'অপূপের' সহিত সাদৃশ্য এই যে, এই তিন প্রকার খাবারই নাতিতরল ভৃষ্ট গোলায় প্রস্তুত হইয়া থাকে। কিন্তু মিঠাইর গোলা যে প্রকারে আধারের ছিদ্র পথে নির্গত করাইয়া ভৃষ্ট হয় তাহাদের তদপেক্ষা সরল উপায়ে তৎক্রিয়া সাধিত হইয়া থাকে। বটকের গোলা অপেক্ষাকৃত কম তরল করিয়া তাহার এক এক অংশ পাঁচ আঙ্গুলে করিয়া উঠাইয়া লইয়া তপ্ত ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া ভাজা হয়। অপূপের গোলা খুরি করিয়া লইয়া ঘৃতে বা তৈলে ছাড়া হয়, কিন্তু তাহার সহিত আরও এলাচী, মরিচাদি গন্ধ দ্রব্য মিশান হইয়া থাকে। মিঠাইর এবং তৎপূর্ববর্তী পেরাগী, শঙ্কুলী এবং পঙ্কামের সহিত পরবর্তী বটক ও অপূপের আরও একটু বিশেষ পার্থক্য আছে, উহাদের ভৃষ্ট গোলা সর্বক্ষেত্রেই চিনির

রসে ফেলা হয় না। অনেক সময় পূর্বেই গোলাতে চিনি মিশান হয় এবং তৎপর হয় অমনি খাওয়া হয় নয় তাহা স্কীরে ডুবাইয়া রাখিয়া স্কীরগর্ভ করিয়া লইয়া খাওয়া হইয়া থাকে। বটক হইতে পায়সান্ন পর্য্যন্ত পরবর্তী অধ্যায় বর্ণিত সমস্ত খাবারগুলিই স্কেরানুসারে স্কীরলিপ্ত করিয়া আহার করা হইয়া থাকে। মিঠাইও স্কীর যোগে খাইতে উপাদেয়। পাঠক পাঠিকা আরও একটু লক্ষ্য করিবেন, পেরাগী, শঙ্কুলী এবং পক্কান্ন যেরূপ ভিন্ন ভিন্ন উপাদানে প্রস্তুত বলিয়া পৃথক পৃথক অধ্যায় ভুক্ত করিয়া লিখিত হইয়াছে, মিঠাই ঐ সকল বিভিন্ন উপাদানের সমাবেশ প্রস্তুত হইলেও তাহাদের মধ্যে পাকগত সাদৃশ্য থাকাতে এক অধ্যায় ভুক্ত করিয়াই লিখিত হইল।

১। বুদ্ধিয়া

সুজি বা ময়দা জলে নাতিতরল করিয়া গুল। পূর্বে খামীর প্রস্তুত হইয়াছে এমনতর একটা মাটির ভাঁড়ে রাখ। ঢাকিয়া ঈষদুষ্ণ স্থানে রাখিয়া দাও। দিবস দুই মত রাখার পর দেখিবে উহা ভাপরিয়া উঠিয়াছে। ভাল রূপ ভাপরিয়া উঠা দেখিলে সুজি মাতিয়া খামীর প্রস্তুত ঠিক হইয়াছে বুঝিয়া উহা ভাঁড় হইতে একটি মেটে বা পাথরের পাত্রে ঢালিয়া লইয়া ফেনাও। আধ পোয়া হইতে পাঁচ ছটাক মত সফেদা মিশাইয়া বান্দন দাও। একটু জল মিশাইয়া গোলা নাতিতরল করিয়া লও। (ভাঁড়াটি অল্পজলে ধুইয়া উঠাইয়া রাখিবে এবং আবশ্যিক মত উহাতে আবার সুজি আদি রাখিয়া মাতাইয়া খামীর করিয়া লইবে)।

অতঃপর অপেক্ষাকৃত স্থূল ছিদ্র বিশিষ্ট একখানা বাঁঝরা হাতাতে করিয়া ঐ গোলার খানিকটা করিয়া লইয়া তপ্ত ঘৃত পূর্ণ কড়ায়ের উপর ধরিয়া কাঁধায় বাড়ি দিয়া দিয়া ঝাড়িয়া ফেল। এই প্রকারে হাতা ঝাড়িলে তদুপরিস্থিত গোলা বৃষ্টিবিন্দু পাতবৎ বড় বড় বিন্দুতে বাঁঝরার ছিদ্রপথে নির্গত হইয়া তপ্ত ঘৃতে পড়িয়া ভৃষ্ট হইবে। এই প্রকারে বহু বিন্দুতে ঝরিয়া পড়িয়া গোলা ভৃষ্ট হয় বলিয়া ইহাকে 'বুদ্ধিয়া' কহে। বিন্দুগুলি ভৃষ্ট হইয়া বাদামী রঙ হইলে ঘৃত হইতে বাঁঝরা হাতার সাহায্যে ছাঁকিয়া উঠাইয়া অমনি এক আঁশ নাতিতরল চিনির রসে ফেলিবে। ভৃষ্ট বিন্দুগুলি রসগর্ভ হইলেই রস হইতে উঠাইয়া বারকোষে সাজাইবে। এক চার ভাজা হইলে অপর 'চার' ভাজিবে।

মাষ পিটির গোলাতেও এই প্রকারে বুদ্ধিয়া ভাজিতে পার।

বুদ্ধিয়া এবং অপরাপর মিঠাইও 'লালি' স্কীরের সহিত মিশাইয়া খাইতে উপাদেয়।

২। মতিচূর

মটর দাইলের বেসম বা পিটি লইয়া জলে নাতিতরল করিয়া গুল। ১/১০ পাঁচ ছটাক মত সফেদা মিশাইয়া বান্দন দাও। ফেনাও। অপেক্ষাকৃত সরু ছিদ্র বিশিষ্ট বাঁঝরা

হাতায় রাখিয়া বুঁদিয়া ভাজার ন্যায় হাতা কড়ায়ের কাঁধায় বাড়ি দিয়া দিয়া ঝাড়িয়া গোলা বিন্দু বৃষ্টিবিন্দু পাতবৎ তপ্ত ঘূতে ফেলিয়া ভাজ। বাদামী রঙ হইলে ভূষ্ট দানাগুলি ঘূত হইতে উঠাইয়া অমনি অপেক্ষাকৃত ঘন এক আঁশ বিশিষ্ট সাফ চিনির রসে ফেল। রস-গর্ভ হইলে মতিচূর রস হইতে উঠাইয়া বারকোষে রাখ। বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস মিশাইয়া উহা হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক এক দলা লইয়া দুই হাতে চাপিয়া লাড়ু বাঁধ। ঝাঁঝরা হাতার ছিদ্র এরূপ আকারের হওয়া প্রয়োজন যাহাতে ঝাড়া গোলা-বিন্দু গুলি চূর্ণ মতির ন্যায় আকারে নির্গত হয়। এই দানা বুঁদিয়ার অপেক্ষা ক্ষুদ্র এবং মিহিদানার অপেক্ষা বৃহৎ হইয়া থাকে।

বুটের বেসমেও এইরূপে মতিচূর ভাজিতে পার, কিন্তু তাহা চিমড়াপানা হইবে, মটরের ন্যায় মোচক হইবে না।

৩। মিহিদানা

ছেলার বেসম অথবা মটর দাইলের বেসন বা পিটি লইয়া জ্বলে নাতিতরল করিয়া গুল। ১/১০ পাঁচ ছটাক মত সফেদা মিশাইয়া বাঁধন দাও। ফেনাও। মিহি (সূক্ষ্ম) ছিদ্র বিশিষ্ট ঝাঁঝরা হাতায় গোলা রাখিয়া হাতা কড়াইর কাঁধায় বাড়ি দিয়া দিয়া ঝাড়িয়া উত্তপ্ত ঘূতে ফেলিয়া ভাজ। ভূষ্ট দানা উঠাইয়া একটা বাঁশের খিল নিশ্চিত 'চান্দাডী'তে রাখ। এক্ষণে একটি কড়ায়ে করিয়া চিনির রস জ্বাল দাও। রস অপেক্ষাকৃত পাতলা এক আঁশ বিশিষ্ট হইলে তাহাতে ঐ ভূষ্ট দানাগুলি ছাড়িয়া সিদ্ধ কর। তাপে দানা রস শুষিয়া লইলে বারকোষে ঢালিয়া ঠাণ্ডা কর। কিসমিস ও বাদাম-পেস্তা কুচি মিশাইয়া উহা হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক এক দলা লইয়া হাতে চাপিয়া লাড়ু বাঁধ।

রসে সিদ্ধ করার দরুণ ভূষ্ট দানার মোচকভাব তিরহিত হইয়া মোলায়েম ভাবাপন্ন হইবে।—এইখানে মিহিদানার সহিত মতিচূরের পার্থক্য হইতেছে।

ইচ্ছা করিলে পিটি-গোলায় জাফরাগাদি মিশাইয়া রঞ্জিত করিয়া লইতে পার। এবং মোয়া ক্ষীর কাঠ-খোলায় ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া রসাল দানার সহিত সমান ভাগে মিশাইয়া লইয়া লাড়ু বাঁধিতে পার। ইহাতে অবশ্য আশ্বাদনেরও তারতম্য ঘটবে; দানার স্থূলত্ব এবং এই সকল তারতম্যানুসারে 'দরবেশ মিঠাই', 'পোলাও দানা' প্রভৃতি বিভিন্ন হালি নামে মিহিদানা অভিহিত হইয়া থাকে।

৪। অমৃতি (কাঙালী জিলাপি)

মাষ দাইলের বেসম বা পিটি লও। মাষ দাইল যেন বেশ মিহি বাটা হয়। এক সের

পিটিতে আধ পোয়া হইতে পাঁচ ছটাক মত হিসাবে আতপ চাউলের গুঁড়া (সফেদা) বা আতপ চাউল বাটা মিশাও। আবশ্যিক মত জল দিয়া উত্তমরূপে ফেনাও। ফেনান যত উত্তম হইবে অমৃতিও তত মোচক হইবে। এক্ষণে একখণ্ড এক ছিদ্র বিশিষ্ট মজবুত নেতা (বস্ত্র খণ্ড) লইয়া তাহাতে ঐ ফেনান পিটির বা বেসমের গোলা রাখিয়া নেতার মুড়া জড় করিয়া একটি গোলা-গর্ভ বুলি বা পুঁটুলি কর। অতঃপর এই গোলা-গর্ভ বুলি হাতে টিপিয়া ছিদ্র পথে স্থূল সূত্রাকারে গোলা নির্গত করিতে থাক এবং উহা হস্ত কৌশলে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া কঙ্কণাকৃতি করিয়া তপ্ত ঘৃতে পূর্ণ তৈয়ে ফেলিতে থাক। কঙ্কণাকারে একখানা জিলাপি ফেলান শেষ হইলে আর একখানা ঐ প্রকারে ফেলিবে। এইরূপে তৈয়ে যে কয়খানা জিলাপি আঁটে ক্রমে ফেলিয়া যাইবে। এককালে এক সঙ্গে যে কয়খানা ভাজা যায় তাহাকে এক চার কহে। নেতার ছিদ্রপথ অপেক্ষাকৃত স্থূল (এক বুরুল পরিমিত) হইলে তবে অমৃতি বেশ বড় বড় করিয়া ফেলা চলে এবং তাহা মোচকও হইয়া থাকে। তবে অবশ্য অভিরুচী অনুসারে গোলার সূত্র সরু বা স্থূল এবং কঙ্কণের পরিসর চার হইতে ছয় আঙ্গুল পরিমিত করা যাইতে পারে। ঢাকার প্রসিদ্ধ অমৃতি অবশ্য আকারে বৃহৎ—ছয় অঙ্গুলি বা ততোধিক, এবং তাহার সূত্রগুলিও বেশ স্থূল হইয়া থাকে।

ঘৃতে কঙ্কণগুলি একটু ঘোরাল বাদামী রঙে ভাজা হইলেই একটি কাটির সাহায্যে উঠাইয়া অমনি নাতিতরল এক আঁশ চিনির সেরায় ফেলিয়া ডুবাইয়া দিবে, এবং রসগর্ভ হওয়া বুঝিলেই উঠাইয়া বারকোবে সাজাইবে। রসে গরম গরম না ফেলিলে এবং রসে আবশ্যকাতিরিক্ত সময় চুবাইয়া রাখিলে অমৃতি ৬ গুণ রসগর্ভ অপিচ মোচক হইবে না—নরমিয়া (নুইয়া) যাইবে। এক মণ অমৃতি প্রস্তুত করিতে মাষ বেসম ৬ ছয় সের, সফেদা ২ সের, চিনি ২৪ সের, এবং ঘৃত ১০ সের লাগে।

অমৃতি তেলে ভাজিয়া ও পশ্চাৎ খণ্ড-রসে (দানাদার গুড়ের রসে) ফেলিয়াও প্রস্তুত করা যাইতে পারে।

বৈ (কুড়ি) কচুর যবাণুতে এই প্রকারে নেতার সাহায্যে গোলা তপ্ত ঘিষে ফেলিয়া জিলাপি ভাজিবে। কিন্তু তাহা কঙ্কণাকারে না ফেলিয়া চারি আঙ্গুল পরিসর কুণ্ডলাকারে ফেলিয়া ভাজিবে।

৫। ময়দানি, দেড়-পেঁচী বা কুশলী জিলাপি

অমৃতি জিলাপি যেমন মাষদাইলের বেসমে বা পিটিতে প্রস্তুত হইয়া থাকে এই জিলাপি তৎপরিবর্তে ময়দা বা সুজিতে প্রস্তুত হয় বলিয়া ইহাকে 'ময়দানি' জিলাপি কহিয়া থাকে। কিন্তু টাট্কা ময়দা বা সুজির গোলায় জিলাপি ভাজিলে তাহা চিমড়াপানা

ও অখাদ্য হইবে। এই নিমিত্ত ময়দাকে অথবা প্রধানতঃ সুজিকে, প্রথমে জলে ভিজাইয়া একটি মাটির ভাঁড়ে করিয়া দিবস দুই মত কোনও উষ্ণ স্থানে ঢাকিয়া রাখিবে। ইহাতে ঐ সুজি মাতিয়া ভাপরিয়া (ভূর ভূর হইয়া) উঠিবে। তখন সুজি খামীরে পরিণত হইয়াছে বুঝিয়া ভাঁড় হইতে ঢালিয়া লইয়া তৎসহ সেরকড়া আধ পোয়া হইতে পাঁচ ছটাক মত হিসাবে চাউলের গুঁড়া এবং আবশ্যিকমত কিছু জল মিশাইয়া নাতিতরল গোলা প্রস্তুত করিবে।

এক্ষণে তলায় এক বুরুল পরিসর একটি ছিদ্র বিশিষ্ট বুনা নারিকেলের একটি অর্ধ-মালা লইয়া দাহিন হাতে ধরিয়া ছিদ্র পথ আঙ্গুলে টিপিয়া বন্ধ করতঃ তাহা ঐ গোলায় পূর্ণ কর। ওদিকে তৈয়ে করিয়া ঘৃত জ্বালে চড়াও। ঘি তাতিলে গোলাপূর্ণ ঐ মালা তদুপরি ধরিয়া ছিদ্র পথ মুক্ত কর। মুক্ত ছিদ্রপথে স্থূল সূত্রবৎ গোলা নির্গত হইতে থাকিলে হস্ত কৌশলে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া তাহাতে চারি আঙ্গুলি পরিমিত পরিসর দেড় বা দুই পেঁচ বিশিষ্ট এক একটি কুণ্ডল রচনা করিয়া তপ্ত ঘৃত পূর্ণ তৈয়ে ফেলিয়া ভাজা একটি কুণ্ডল গঠিত হইলে আর একটি ফেলিবে। এইরূপে একখানা তৈয়ে যে কয়খানা কুণ্ডল আঁটে ফেলিবে। এক চার ভাজা শেষ হইলে আর এক বার ভাজিবে। খামীরের কুণ্ডলগুলি সুন্দর বাদামী রঙে ভাজা হইলেই একটি কাটির সাহায্যে উঠাইয়া অমনি গরম গরম এক আঁশ বিশিষ্ট নাতিতরল চিনির সেরায় ফেলিয়া ডুবাইয়া দিবে। রসগর্ভ হইলেই রস হইতে উঠাইয়া জিলাপি বারকোষে সাজাইবে। ভাজিয়াই গরম গরম রসে ফেলিয়া রসগর্ভ হওয়া মাত্র উঠাইয়া লইলে জিলাপি বেশ রসগর্ভ অপিচ মোচক হইবে—নচেৎ নুইয়া যাইবে। এক মণ জিলাপি প্রস্তুত করিতে ময়দা বা সুজি /৬ সের, সফেদা /২ সের, চিনি /৫ সের এবং ঘৃত /৯ সের লাগে।

শিজ্জাড়া (পানিফল) বা শটির পালো এইরূপে মাতাইয়া খামীর করিয়া লইয়া তন্দ্বারা এই প্রকারে জিলাপি ভাজিবে।

ঘৃতের পরিবর্তে তেলে এই জিলাপি ভাজিয়া খণ্ড-রসে (দানা-গুড়ের রসে) ডুবাইয়া রসগর্ভ করিয়া লওয়াও চলে।

৬। ছানার জিলাপি

এক সের ছানায় পাঁচ ছটাক হিসাবে উৎকৃষ্ট ময়দা (ছানায় ময়দা এবং স্কীরে চাউলের গুঁড়ার দ্বারা বাঁধন দেওয়াই প্রশস্ত। তবে অভাবে ওলট পালট করা প্রায়ই হইয়া থাকে।) বা তৎসহ এরোরকট যদৃচ্ছ ভাগে মিশাইয়া বাঁধন দিয়া উত্তমরূপে হাতে চট্কাইয়া অথবা পাটায় খিচশূন্য ভাবে বাটিয়া লও। এই পক্ষে দুধ বা জল মিশাইয়া নাতি ঘন গোলা প্রস্তুত কর। ফেনাও। এক খণ্ড এক ছিদ্র বিশিষ্ট নেতা লইয়া তাহাতে

এই গোলা ভরিয়া অমৃতি জিলাপির ন্যায় হাতে চাপিয়া স্থূল সূত্রাকারে নির্গত করতঃ উহা তপ্ত ঘৃতপূর্ণ তৈয়ে ফেলিয়া ভাজ। তবে এই গোলা-সূত্রকে কঙ্কণাকারে না ফেলিয়া দেড় পৈচ বিশিষ্ট কুণ্ডলাকারে ফেলাই সুবিধাজনক হইয়া থাকে। গাঢ় বাদামী রঙে ভাজা হইলে উঠাইয়া অমনি তরল সরু এক আঁশ বিশিষ্ট রসে ডুবাও। এই জিলাপি মোচক হয় না, পরন্তু ইহা রসগর্ভ হইতে অনেক সময় লাগে বলিয়া ইহাকে খাওয়ার পূর্বে ব্যতীত আর রস হইতে উঠান হয় না। বিশেষতঃ রসগর্ভ হওয়ার পর রস হইতে উঠাইয়া রাখিলে ভিতর হইতে রস ধীরে ধীরে নির্গত হইয়া যাইবার আশঙ্কা থাকে।

৭। সীতাভোগ

ছনায় সেরকড়া আধ পোয়া হইতে পাঁচ ছটাক মত উৎকৃষ্ট মিহি ময়দা অথবা চাউলের গুঁড়া ও এক ছটাক হিসাবে এরোরুট মিশাইয়া বাঁধন দিয়া উত্তমরূপে হাতে চটকাইয়া বা পাটায় মিহি খিচশূন্য করিয়া বাটিয়া লও। অতঃপর এই পঙ্কে দুধ বা জল মিশাইয়া নাতি ঘন গোলা প্রস্তুত কর। একখানা মিহি ছিদ্র বিশিষ্ট ঝাঁঝরা হাতায় এই গোলা রাখিয়া হাতে ডলিয়া ডলিয়া ঝাঁঝরের সূক্ষ্ম ছিদ্র পথে সরু সূত্রাকারে নির্গত করাইয়া তপ্ত ভাসা ঘৃতে ফেলিয়া ভাজ। মন্দ আঁচে ভাজিতে হইবে যেন ভৃষ্ট গোলাসূত্রগুলি লালচে হইয়া না যায়। লালচে রঙ হইবার উপক্রম হইলেই ঘি হইতে ছাঁকিয়া উঠাইয়া মোটা এক আঁশ বিশিষ্ট চিনির রসে ফেলিবে। গাওয়া ঘির পরিবর্তে মহিষা ঘিয়ে ভাজিলে লালচে হইবার আশঙ্কা কম থাকে। সূত্রগুলি বেশ রস-লিপ্ত হইলে উঠাইয়া বারকোষে রাখ। অতঃপর উহা হইতে এক হইতে দুই ছটাক পরিমিত ওজনের এক এক দলা লইয়া হাতে চাপিয়া মিহিদানার ন্যায় লাডু বাঁধ।

ক্ষীর-ঘটিত না হইলেও এই সুপ্রসিদ্ধ খাবারের নামের সহিত 'ভোগ' যোগ হইয়াছে। তবে ইহার সহিত ইচ্ছা করিলে মিহিদানাদির ন্যায় ভৃষ্ট মোয়া ক্ষীর চূর্ণ মিশাইয়া লইয়া লাডু বাঁধা যাইতে পারে এবং তৎসহ আরও বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস মিশান যাইতে পারে।

নিমকী

১। সেউ (সেব)

মটর বা বুটের বেসম জলে নাতি তরল করিয়া গুল। নুন (ও লঙ্কা বাটা) মিশাও। পাঁচ ছটাক মত সফেদা মিশাইয়া বাঁধন দাও। ফেনাও। অতি সূক্ষ্ম ছিদ্র বিশিষ্ট ঝাঁঝরা হাতায় রাখিয়া হাতে ডলিয়া ডলিয়া ছিদ্রপথে সূক্ষ্ম সূত্রাকারে নির্গত করতঃ তপ্ত ভাসা ঘৃতে (বা তৈলে) ফেলিয়া ভাজ। বাদামী রঙ হইলে ঘি হইতে ছাঁকিয়া

উঠাইয়া লও। বলা বাহুল্য ইহা আর চিনির রসে ফেলিতে হইবে না।

ইচ্ছা করিলে বেসম-সূত্রগুলি তপ্ত ঘৃতে (বা তৈলে) ফেলিয়া না ভাজিয়া একখানা মাদুরের উপর ফেলিয়া শুষ্ক বায়ুতে শুকাইয়া লইয়া উঠাইয়া রাখিবে। পরে তাহা যদৃচ্ছাক্রমে লইয়া চাউলাদি ভাজার ন্যায় তপ্ত বালুতে ভাজিয়া লইয়া খাইবে। কিন্তু এতৎক্ষেত্রে বেসম-গোলায় নুন মিশান চলে না। কেননা নুন মিশাইলে তাহা জলীয় বায়ু স্পর্শে 'ঘামিয়া' উঠিয়া শীঘ্র রসিয়া পচিয়া উঠিবে।

২। স্কার বুদ্ধিয়া

ময়দা বা সুজির খামীরে, বুটের বেসম গোলায় অথবা মাষ বা মটর পিটির গোলায় নুন (ও লঙ্কা বাটা) এবং পাঁচ ছটাকমত সফেদা মিশাইয়া উত্তমরূপে ফেনাইয়া লও। তদ্বারা উপরিউক্ত বিধানে বুদ্ধিয়া ভাজিয়া তোলা। চিনির সেরায় বলা বাহুল্য উহা ডুবাইবে না। গরম গরম খাও।

৩। বুরি

চাউলের মিহি গুড়া উত্তপ্ত জলে ফেলিয়া নাড়িয়া অর্ধ সিদ্ধ করিয়া 'যবাণ্ড' (জাউ) বা 'কাহি' প্রস্তুত কর। স্থূল ছিদ্র বিশিষ্ট একটি মেটে ঝাঁঝর লইয়া তাহা একখানা পাটির উপর উপড় (উবু) করিয়া অর্থাৎ উশটাইয়া বসাও। এক্ষণে কাহির কিছু অংশ লইয়া তদুপরি রাখিয়া হাতে ডলিয়া ডলিয়া স্থূল সূত্রাকারে পাটির উপর ফেল। একস্থানে ফেলা শেষ হইলে ঝাঁঝর সরাইয়া অপর স্থানে বসাইয়া ঐরূপে গোলা সূত্র ফেলাইবে। অতঃপর শুষ্ক বায়ুতে শুকাইয়া লইয়া হাঁড়ি ভরিয়া উঠাইয়া রাখিবে। পরে তাহা যদৃচ্ছাক্রমে লইয়া চাউলাদি ভাজার ন্যায় তপ্ত বালুর উপর ভাজিয়া লইয়া তেল, নুন, কাঁচা লঙ্কা যোগে খাইবে। অথবা ভৃষ্ট বুরিগুলি খণ্ড-পাকে (দানাদার গুড়ের ঘন রসে) শুষ্কভাবে আঁশাইয়া লইয়া মোচক থাকিতে থাকিতে খাইবে।

চতুর্দশ অধ্যায় বটক (বড়া)

বিশেষ বিশেষ কন্দ-শস্য-ফলাদি (এবং নিমকী হইলে আরও আমিষাদি) দ্বারা যথাযোগ্য উপায়ে নাতি তরল 'গোলা' প্রস্তুত করতঃ তাহাতে যথোপযুক্ত বীধন দিয়া উত্তমরূপে ফেনাইয়া তাহার এক এক অংশ পাঁচ আঙ্গুলে করিয়া উঠাইয়া লইয়া তপ্ত ভাসা ঘৃতে (বা তৈলে) ছাড়িয়া ভাজিয়া তুলিয়া চিনির সরু এক আঁশ রসে ডুবাইয়া

রস-গর্ভ করিলে, কিম্বা পূর্বেই গোলার সহিত ইক্ষুর দানাগুড়, অথবা নিমকি হইলে নুন (ও লঙ্কাবাটা প্রভৃতি) মিশাইয়া লইয়া ঐ প্রকারে ভাসা তৈলে (বা ঘূতে) ভাজিয়া তুলিলে 'বটক' বা 'বড়া' প্রস্তুত হইবে।

প্রথমোক্ত বড়া চিনি বা গুড়ের মিষ্ট রসে ফেলিয়া রস গর্ভ করিয়া লওয়া হয় বলিয়া তাহাকে 'রস-বড়া' বলা যায়। এবং শেষোক্ত বড়া তৎপরিবর্তে অমনি শুদ্ধই খাওয়া যাইতে পারে বলিয়া সচরাচর তাহাকে 'শুকনা বড়া' বলা যায়। তবে শুদ্ধ মিষ্ট বড়াকে পশ্চাৎ লালি ক্ষীরে অথবা ক্ষেত্র বিশেষে দধিতে বা অল্পে ভিজাইয়া ক্ষীরগর্ভ, দধিগর্ভ বা অল্পগর্ভ করিয়া লওয়া যাইতে পারে। নিমকি বড়া সাধারণতঃ শুদ্ধই খাওয়া হয় তবে ক্ষেত্র বিশেষে তাহাও তিস্ত দধি বা অল্প প্রভৃতি রসে ভিজাইয়া তিস্ত-বড়া, দধি-বড়া প্রভৃতি রূপে খাওয়া হয়। পাঠক পাঠিকা লক্ষ্য করিবেন, বটক হইতে খাবারগুলি রসগর্ভ করা ছাড়া ক্ষীর গর্ভ করার পদ্ধতির সূত্রপাত হইল।

গোলা—উপাদান ভেদে বিবিধ প্রকারে বড়ার পদ্ধ প্রস্তুত করিতে হয়। 'মিঠাই' অধ্যায়ে মিঠাইর গোলা সম্বন্ধে যাহা লিখিত হইয়াছে ঐ ঐ উপাদানের বড়া সম্বন্ধেও তাহাই প্রযু্য। নিমকি বড়া, তিস্ত-বড়া, দধি-বড়া, অল্পবড়া প্রভৃতি সম্বন্ধে 'বরেন্দ্র রন্ধন' গ্রন্থে বিস্তারিত আলোচনা করা হইয়াছে, তাহা দ্রষ্টব্য। অতএব এখানে শুধু ফলের গোলা সম্বন্ধে বলিব। সুপক্ক আম্রাদি ফলের খোসা ছাড়াইয়া চিপিয়া রস বা দর বাহির করিয়া তাহা কাপড়ে ছাকিয়া লইবে। এতৎসহ সেরকে দুই হইতে পাঁচ ছটাক হিসাবে ময়দা বা চাউলের গুঁড়া মিশাইয়া বাঁধন দিয়া ফেনাইয়া লইবে।

শুকনা মিষ্ট-বড়ার গোলা প্রস্তুতে একটু বিশেষত্ব আছে। সুপক্ক 'জিন' কলা তাহার প্রধান অঙ্গ। সুপক্ক জিন কলা উত্তমরূপে হাতে চট্কাইয়া লইয়া তাহার আঁশ ও বীজাদি কর্কশ অংশ সকল উত্তমরূপে বাছিয়া ফেলিবে। অতঃপর তাহার সহিত মিষ্টত্ব বিধান কারন আবশ্যিক মত দানা ঈক্ষুগুড় এবং বাঁধন স্বরূপ সেরকে এক হইতে দেড় পোয়া হিসাবে ময়দা মিশাইবে। তৎপর দুধ মিশাইয়া আবশ্যিক মত তরল করিয়া লইয়া উত্তমরূপে ফেনাইয়া গোলা প্রস্তুত করিবে। ইচ্ছা হইলে এতৎসহ আরও সুপক্ক তালের-বা অন্য কোন প্রকার উপযুক্ত ফলের দর (ছাঁকিয়া) মিশাইয়া গোলার সুবাস সাধন করিবে। গোলা যত উত্তম ফেনান হইবে ভৃষ্ট বড়া তত শুধির হইবে। সচরাচর চাউলের গুঁড়া এবং কখনও বা ময়দার দ্বারা গোলার বাঁধন দিতে হয়। কদাচিৎ বা ডিমের কুসুমের দ্বারা বাঁধন দেওয়া হইয়া থাকে, যথা বেদেশিক বড়াতে। চাউলের গুঁড়া বা ময়দার বাঁধনের পরিমাণ ক্ষেত্র অনুসারে নির্দিষ্ট হইবে, তবে সেরকড়া এক হইতে দেড় পোয়া মত দিলেই যথেষ্ট হয়। এই বাঁধন অতিরিক্ত হইলে ভৃষ্ট বড়া শক্ত শিলাবৎ হয়—শুধির হয় না।

বড়া ভাজা—গোলা ফেনান হইলে আধ ছটাক মত ওজনের এক এক অংশ পাঁচ আঙ্গুলে করিয়া উঠাইয়া লইয়া বৃদ্ধাঙ্গুরের দ্বারা ঈষৎ ঠেলিয়া তপ্ত ভাসা ঘূতে বা তৈলে ছাড়িয়া ভাজিতে হয়। কড়ায়ে যতটা স্থান সম্বুলান হয় ততগুলি বড়া ছাড়িয়া, এক সঙ্গে ভাজিবে। ইহাকে এক এক চার কহে। মন্দ আঁচে ধীরে ধীরে বড়া ভাজিবে, নচেৎ ঘি বা তেল, অধিক তাতিলে বড়াও তাতিয়া উপরে তামাটে রঙ হইবে অথচ ভিতরে কাঁচা থাকিয়া যাইবে। কলার বড়াগুলি ঘূতের পরিবর্তে তৈলে ভাজাই প্রশস্ত। কলার বড়ার গোলায় শুড় মিশ্রিত থাকে বলিয়া উহা ভাজিলে কালচে রঙের হইয়া যায়। পাঠক পাঠিকা লক্ষ্য করিবেন, বড়ার গোলা এতটা তরল নহে যে তাহা মিঠাইর গোলার ন্যায় কোনরূপ আধারের ছিদ্র পথে নির্গত করাইয়া অথবা পরবর্তী অপূপের গোলার ন্যায় খুরি করিয়া তাহার এক এক অংশ উঠাইয়া লইয়া ঘূতে বা তৈলে ছাড়িয়া ভাজিতে পারা যায়; আবার পেরাগী, শঙ্কুলী বা পঙ্কাসের ন্যায় এতটা গাঢ়ও নহে যে পূর্বে তাহা ইচ্ছামত কোনরূপ আকারে গড়িয়া লইয়া ভাজা চলিতে পারে।

আর এক প্রকার 'বড়া' আছে যাহাকে 'জলবড়া' কহে; তাহা albumen (ডিম্বাদির শ্বেতসার) বিশিষ্ট উপাদানে যথা,—মৎস্য, মাংস, দাইলাদির কিমাতে (mince) বা পিটিতে গড়িয়া উত্তপ্ত জলে সিদ্ধ করিয়া তাহার ঐ শ্বেতসারকে দঢ়াইয়া লইয়া প্রস্তুত করা হয় ('বরেন্দ্র রন্ধন' দেখ)। কিন্তু তাহা এতৎ অধ্যায় ভূক্ত হইতে পারে না, কেননা আমরা এতৎ অধ্যায়ে বড়ার যে সংজ্ঞা দিয়াছি উহা তদন্তর্গত নহে।

ক : রসবড়া

১। আলুর বড়া

লাল বা গোল আলু উত্তপ্ত জলে সিদ্ধ করতঃ খোসা ছাড়াইয়া হাতে চট্কাইয়া বা পাটায় বাটিয়া লও। মিহি কাপড়ে ছাঁকিয়া কর্কশ অংশগুলি বাদ দিয়া জাউটুকু লও। সেরকড়া পাঁচ ছটাক মত চাউলের গুঁড়া মিশাইয়া বাঁধন দিয়া প্রয়োজন হইলে জল মিশাইয়া আবশ্যিকমত তরল করিয়া লও। উত্তমরূপে ফেনাও। গোলা হইতে আধ ছটাকমত ওজনের এক এক অংশ পাঁচ আঙ্গুলে করিয়া উঠাইয়া লইয়া তপ্ত ভাসা ঘূতে ক্রমে ছাড়িয়া ঘোর বাদামী রঙে ভাজ। উঠাইয়া সরু এক আঁশ চিনির বা গুড়ের রসে ডুবাও। ইহা রসগর্ভ হইতে সময় লাগিবে। রসগর্ভ হইলেও আহারের পূর্বে ব্যস্তিত সেরা হইতে উঠাইবে না। ইহা মোচক রাখিবার প্রয়োজন করে না।

চিড়া, খৈ, বৈ-কচু, বিলাতী (মিঠা) কুমড়া প্রভৃতির এই প্রকারে বড়া ভাজিবে।

২। মাষ বড়া

কাঁচা মাষ দাইল জলে ঘন্টা ৪।৫ মত ভিজাইয়া রাখিয়া নরম হইলে উঠাইয়া পাটায়

মিহি করিয়া বাটিয়া লও। পিটিতে সেরকড়া পাঁচ ছটাক মত চাউলের গুঁড়া মিশাইয়া বাঁধন দিয়া জল মিশাইয়া আবশ্যিক মত তরল করিয়া লইয়া উত্তমরূপে ফেনাও। গোলা হইতে আধ ছটাকমত ওজনের এক এক অংশ পাঁচ আঙ্গুলে করিয়া উঠাইয়া লইয়া তপ্ত ভাসা ঘূতে ক্রমে ছাড়িয়া বাদামী রঙে ভাজ। উঠাইয়াই সরু এক আঁশ চিনির বা গুড়ের সেরায় ডুবাও। বড়াগুলি রসগর্ভ হইলেই উঠাইয়া বারকোষে সাজাও। মোচক থাকিতে খাইবে।

৩। পেঁপের বড়া

সুপক্ক পেঁপে লইয়া খোসা ও বীচি ছাড়াইয়া হাতে চটকাইয়া লও। মিহি কাপড়ে ছাকিয়া কর্কশ অংশ সকল বাছিয়া ফেলিয়া পঙ্কটুকু লও। সেরকড়া পাঁচ ছটাক মত ময়দা মিশাইয়া বাঁধন দিয়া প্রয়োজন হইলে কিছু জল মিশাইয়া আবশ্যিক মত তরল করিয়া লও। ফেনাও। উপরি লিখিত মত পাঁচ আঙ্গুলে করিয়া এক অংশ উঠাইয়া লইয়া তপ্ত ঘূতে ছাড়িয়া বাদামী রঙে ভাজ। চিনির এক আঁশ রসে ডুবাইয়া রসগর্ভ করিয়া রস হইতে উঠাইয়া লইয়া খাও। ইহাও মোচক রাখিবার প্রয়োজন করে না।

৪। আমের বড়া

সুপক্ক সুমিষ্ট (অল্প আমেরও হইতে পারে) আম লইয়া খোসা ছাড়াইয়া চিপিয়া দর বাহির করিয়া আঁটি ফেলিয়া দাও। মিহি কাপড়ে ছাকিয়া আঁশাদি কর্কশ অংশ বাদ দিয়া পরিষ্কার দর টুকু লও। সেরকে দুই হইতে পাঁচ ছটাক মত হিসাবে ময়দা মিশাইয়া বাঁধন দিয়া ফেনাও। ইহাতে জল মিশাইবার প্রয়োজন হইবে না। অতঃপর উপরি লিখিত বিধানে বড়া ভাজিয়া সরু এক আঁশ চিনির রসে ডুবাইয়া রসগর্ভ করিয়া খাও। ইহাও মোচক রাখিবার প্রয়োজন হইবে না সুতরাং আহাের পূর্বে ব্যতীত রস হইতে উঠাইবে না।

খ : শুষ্ক বড়া

১। কলা বড়া

সুপক্ক 'জিন' কলার খোসা ছাড়াইয়া উত্তম রূপে চটকাইয়া লও। বীচি ও আঁশাদি সমস্ত কর্কশ অংশ বাছিয়া ফেল। রুচি অনুসারে ইক্ষুর দানা গুড় মিশাও। সেরকড়া এক হইতে দেড় পোয়া মত ময়দা মিশাইয়া বাঁধন দিয়া দুধ মিশাইয়া আবশ্যিক মত তরল গোলা করিয়া লও। ফেনাও। অতঃপর উপরি লিখিত বিধানে তপ্ত ভাসা তেলে ছাড়িয়া বড়া ভাজ। গুড় মিশান থাকা কারণ ভুষ্ট বড়ার রঙ কালচে হইবে। ইহা মোচক থাকিতে থাকিতে শুষ্ক অবস্থাতেই খাইবে।

ইচ্ছা করিলে বাতাসা দিয়া জ্বাল দেওয়া ঘন দুগ্ধে (ক্ষীরে) ভিজাইয়া রাখিয়া ক্ষীরগর্ভ করিয়া খাইবে। ক্ষীরগর্ভ হইতে বিলম্ব ঘটে—ছয় ঘণ্টা বা ততোধিক লাগে। ক্ষীরগর্ভ হইলেও বড়া আহ্বারের পূর্বে ব্যতীত ক্ষীর হইতে উঠাইবে না।

২। তাল বড়া

সমস্ত প্রণালী কলা-বড়ারই ন্যায় কেবল গোলার সহিত অতিরিক্ত সুপক্ক তালের দর মিশাইয়া সুবাস সাধন করিবে। সুপক্ক তালের (ভাদ্রমাসে) খোসা ছাড়াইয়া তাহার স্বর্ণবর্ণ সরস ছেবা (ছিবড়ে) লইয়া তৎসহ কিছু জল মিশাইয়া আবশ্যিক মত তরল করিয়া চটুকাইয়া লইবে। বাঁশের চালনীতে রাখিয়া হাতে ডলিয়া উহার রস বা দর বাহির করিয়া লইবে। ছেবার কর্কশ অংশটুকু চালনীতে রহিয়া যাইবে,—পরিষ্কার দরটুকু চালনীর নীচে রক্ষিত পাথরের কাঁধা উচা থালাতে সংগৃহীত হইবে। অতঃপর এই দর আবশ্যিক মত চটকান কলার এবং দানা ইক্ষু গুড়ের সহিত মিশাইয়া তাহাতে এক হইতে দেড় পোয়া হিসাবে ময়দার বাঁধন দিয়া ফেনাইয়া লইয়া বড়া ভাজিবে। এই বড়াও মোচক থাকিতে থাকিতে শুষ্ক অবস্থায় খাইবে, অথবা মিষ্ট গাঢ় ক্ষীরে ভিজাইয়া রাখিয়া ক্ষীর-গর্ভ করিয়া খাইবে।

কাঁটাল, বেল প্রভৃতি ফলের দরেও এই প্রকারে বড়া ভাজা চলিতে পারে, অবশ্য তাহা তেমন ভাল ও সুখাদ্য হয় না।

৩। নারিকেল বড়া

‘বরেন্দ্র রন্ধন’ ৪৯ পৃঃ দ্রষ্টব্য। মিষ্ট বড়া ভাজিতে হইলে অবশ্য নারিকেল বাটার সহিত বাঁধন দেওয়ার পর কেবল আবশ্যিক মত দানা ইক্ষু গুড় আন্দাজ মত মিশাইয়া লইলেই চলিবে।

গ : দধি বড়া

মিষ্ট ও নিমকি ভেদে মাষপিটির দুই প্রকার দধি-বড়া হইতে পারে। মিষ্ট দধি-বড়াতে ঝাল নুনাতির পরিবর্তে কেবল চিনি মিশাইয়া মিষ্টত্ব সাধন করিয়া লইবে। নিমকি দধি-বড়া ‘বরেন্দ্র রন্ধন’ ১৮১, ১৮২ ও ১৮৩ পৃষ্ঠায় দ্রষ্টব্য।

ঘ : অন্ন বড়া

অন্নবড়াও মিষ্ট ও নিমকি ভেদে দুই প্রকারের হইতে পারে। মিষ্ট অন্নবড়াতে ঝাল নুনাতির পরিবর্তে কেবল চিনির দ্বারা মিষ্টত্ব সাধন করিবে। নিমকি অন্ন-বড়া ‘বরেন্দ্র রন্ধন’ ১৬৯ পৃষ্ঠায় দ্রষ্টব্য।

ঙ : নিমকি বড়া

নিমকি বড়া সাধারণতঃ শুষ্ক অবস্থাতেই খাওয়া হয়। মটর ডাইল পিটির নিমকি বড়াই সর্বাপেক্ষা উত্তম মোচক হইয়া থাকে। তবে মুগ, মাষ, মশুর, বুট প্রভৃতি দাইলের এবং তিল, পোস্তদানা, মশিনা, নারিকেল প্রভৃতি স্নেহময় শস্যের এবং আলু বেগুন, বিলাতি কুমড়া প্রভৃতি আনাজের এবং মৎস্য, মাংসাদি আমিষের বিবিধ প্রকারে নিমকি বড়া ভাজা যাইতে পারে।

এই সকল শুষ্ক বড়ার সহিত পলতানতি, পেঁয়াজ প্রভৃতি মিশাইয়া তিস্ত, পেঁয়াজী প্রভৃতি বিবিধ স্বাদ বিশিষ্ট করিয়া লওয়া চলিতে পারে।

শুক্ক বড়াকে আবার তিস্ত রস, ঝাল রস প্রভৃতিতে ডুবাইয়া তৎতৎ রস সিস্ত করিয়া লওয়া যাইতে পারে।

‘বরেন্দ্র রন্ধন’ নির্ঘণ্ট পত্রে ‘বড়া’ শব্দান্তর্গত বিবিধ বড়া সম্বন্ধীয় পৃষ্ঠাঙ্ক হইতে আবশ্যিকীয় ‘বড়া’ প্রস্তুত-প্রণালী বাহির করিয়া দেখ।

পঞ্চদশ অধ্যায়

অপূপ (পূপ বা পুয়া)

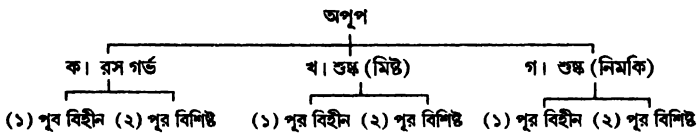
শস্য চূর্ণাদি এবং গব্য রসায়ক ক্ষীরাদি জলে (বা দুধে) গুলিয়া তাহাতে উপযুক্ত মশলা ও বাঁধন দিয়া তরল গোলা প্রস্তুত করতঃ খুরি করিয়া তাহার এক এক অংশ লইয়া কড়ায়ে বা তৈয়ে করিয়া অল্পাধিক তৈলে বা ঘূতে ছাড়িয়া ভাজিয়া উঠাইলে, অথবা পূর্বে গোলায় মিষ্ট (সাধারণতঃ গুড়) কিম্বা নুন যোগ করা না থাকিলে চিনির (বা গুড়ের) সর এক আঁশ রসে ডুবাইয়া রসগর্ভ করিয়া লইলে ‘অপূপ’, ‘পূপ’ বা ‘পুয়া’ প্রস্তুত হইবে।

সচরাচর চাউলের গুঁড়া, ময়দা বা তৎখামীরের এবং ক্ষেত্র বিশেষে মটর দাইল পিটির এবং গব্য-রসায়ক ছানা ও ক্ষীরের গোলায় অপূপ ভাজা হইয়া থাকে। অপূপের গোলা মিঠাইর গোলায় ন্যায়ই প্রস্তুত করিতে হয়, তবে তদপেক্ষা কিঞ্চিৎ অধিক তরল করা হয়। গোলার সহিত সচরাচর মৌরী চূর্ণ, এলাচী চূর্ণ, জায়ফল চূর্ণ ও মরিচ চূর্ণ মশলা স্বরূপ মিশান হইয়া থাকে। গব্য-রসায়ক পদার্থের গোলা সাধারণতঃ দুধ দিয়া করা হইয়া থাকে। শস্যের মধ্যে বেশীর ভাগ বাঁধন পদার্থের, অর্থাৎ চাউলের গুঁড়া এবং ময়দার দ্বারাই গোলা প্রস্তুত হইয়া থাকে সুতরাং বলা যেহেতু তাহাতে আর পৃথক বাঁধন দিতে হয় না। তবে অপরাপর পদার্থের গোলায় এই চাউলের গুঁড়া বা ময়দার দ্বারা বাঁধন দেওয়া হইয়া থাকে। বটকের বা মিঠাইর গোলার ন্যায় অপূপের

গোলা ফেনাইয়া লইবাৰ তাদৃশ প্ৰয়োজন হয় না। ইহা মিঠাই বা বড়াৰ গোলা অপেক্ষাও বৰং কিছু অধিক তৰল কৰা হয় বলিয়া বলা বাহুল্য এতদ্বাৰা কোনৰূপ আকাৰ গড়াত চলেইনা পৰন্তু একটা খুৰি (বা তৎবৎ কোনও পাত্ৰ) কৰিয়া ইহাৰ এক এক অংশ (একখুৰি পৰিমিত) উঠাইয়া লইয়া তপ্ত ঘূতে ছাড়িয়া ভাজিতে হয়। ঘূতে ছাড়িলে গোলা নিজভাৰে তৈ বা কড়ায়েৰ তলায় পড়িয়া ছত্ৰাইয়া পিষ্টকাকাৰ হইয়া যায় এবং তৈয়ে কৰিয়া সামান্য ঘূতে ছাড়িলে উহাকে একখণ্ড বৃক্ষ পত্ৰাদিৰ সাহায্যে তৈয়েৰ উপৰ পাংলা কৰিয়া মণ্ডলাকাৰে বিছাইয়া দিতে হয়। এই জন্য এতৎক্ষেত্ৰে শেষ পৰ্য্যন্ত ইহা পোলিকাৰূতি হইয়া থাকে। এতদুভয় কাৰণে এক এক চাৰে একখনাৰ অধিক পূয়া ভাজা যায় না।

ৰসগৰ্ভ ও শুষ্ক ভেদে পূপ দ্বিবিধ হইয়া থাকে। শুষ্ক পূপ আবাৰ মিষ্ট ও নিমকি ভেদে দুই প্ৰকাৰেৰ হইয়া থাকে। সকল প্ৰকাৰেৰ পূয়াই আবাৰ পূৰ-গৰ্ভ কৰা যাইতে পাৰে। ৰসগৰ্ভ পূয়াতে সাধাৰণতঃ ক্ষীৰ বা ক্ষীৰঘটিত এবং কদাচিৎ মোৰঝাদিৰ পূৰ দেওয়া হয়। শুষ্ক পূয়াতে ইচ্ছা কৰিলে কোন এক প্ৰকাৰেৰ মোৰঝা, ক্ষীৰ বা ক্ষীৰঘটিত দ্ৰব্য, সন্দেহ, তিল বা নাৰিকেলের 'ছাঁই', হালুয়া বা বৰফী প্ৰভৃতিৰ দ্বাৰা পূৰ দেওয়া চলিতে পাৰে। নিমকি পূয়াতে কচুৰী প্ৰভৃতিৰ ন্যায় কোন এক প্ৰকাৰ নিমকি পূৰ দেওয়া যাইতে পাৰে। তবে পেৰাগী, শঙ্কুলী, কিস্মা নিমকি পূৰিতে যে প্ৰকাৰে পূৰ্বে পূৰ ভৰিয়া পশ্চাৎ ঘূতে ভাজিয়া লইতে হয় শুষ্ক অপূৰে তৎপৰিবৰ্ত্তে ভাজাৰ পৰ পূৰ ভৰিয়া তাহা পাটিৰ ন্যায় জড়াইয়া লইয়া পূৰ-গৰ্ভ কৰিয়া লইতে হয়। এই নিমিত্ত পূৰগৰ্ভ শুষ্ক পূপকে 'পাটীজড়া' বা 'পাটীসাপটা' বলা হইয়া থাকে।

নিম্নে পূপেৰ ভেদ বুঝাইবাৰ জন্য একটি লতা প্ৰস্তুত কৰিয়া দেওয়া গেল—



ক : ৰস-পূপ

(১) পূৰ বিহীন

১। ছানার পূপ

দুই ভাগ জল ঝাঝাৰ ছানার সহিত এক ভাগ সুজি বা ময়দা মিশাইয়া বাঁধন দাও। উত্তমৰূপে ষিচশূন্য কৰিয়া হাতে চটকাইয়া বা পাটায় বাটিয়া লও। দুধ (বা জল) মিশাইয়া আবশ্যিকমত তৰল কৰিয়া গোলা প্ৰস্তুত কৰ। এলাচীচূৰ্ণ (জায়ফলচূৰ্ণ)।

মৌরীচূর্ণ (বা গোটা) ও মরিচচূর্ণ আঙ্গাজ মত মিশাও। ফেনাও। একটা বড় খুরি করিয়া এই গোলার এক এক অংশ লইয়া ছোট কড়ায়ে বা তৈয়ে করিয়া তপ্ত ঘূতে ছাড়িয়া ভাজ। বাঁধন কম থাকিলে তপ্ত ঘূতে ছাড়িলে গোলা এড়িয়া যাইবে, তন্মিমিত্ত প্রথমে অল্প গোলা লইয়া তপ্ত ঘূতে ছাড়িয়া পরীক্ষা করিয়া দেখিবে, বাঁধন ঠিক হইয়াছে কিনা, বাঁধন কম বুঝিলে আরও একটু ময়দা মিশাইয়া লইবে। পক্ষান্তরে বাঁধন অধিক হইলে ভুট্ট পুয়া শক্ত শক্ত হইবে। ভাজার পর গরম গরম সরু এক আঁশ চিনির রসে ডুবাইয়া রসগর্ভ করিয়া লইবে। পরিবেশন করিবার পূর্বে রস হইতে উঠাইবে।

মোয়া ক্ষীরের পুপও এই প্রকারে প্রস্তুত করিবে। ময়দা বা সুজির পরিবর্তে সফেদার দ্বারা বাঁধন দিবে। ইহাকে 'ক্ষীর-পুপিকা' বা 'মোহন-পুয়া' কহে।

২। বৈ-কচুর পুপ

বৈকচু জলে সিদ্ধ করিয়া খোসা ছাড়াইয়া হাতে চটকাইয়া বা বাটিয়া জাউ প্রস্তুত কর। সেরকরা $\frac{1}{10}$ হইতে $\frac{1}{100}$ হিসাবে জাউয়ে সফেদা মিশাইয়া বাঁধন দাও। দুধ বা জল মিশাইয়া আবশ্যিক মত তরল গোলা কর। মৌরীচূর্ণ, এলাচচূর্ণ, মবিচচূর্ণ মিশাও। ফেনাও। একটা খুরি করিয়া গোলার এক এক অংশ লইয়া উপরিউক্ত বিধানে ছোট কড়ায়ে বা তৈয়ে করিয়া তপ্ত ঘূতে ছাড়িয়া ভাজ। চিনির সরু এক আঁশ রসে ডুবাও। রসগর্ভ হইলে খাও।

ক : রস-পুপ

(২) পূর বিশিষ্ট

১। গোকুল ভোগ বা গোকুল পিঠা

সুজি বা ময়দা হাঁড়িতে করিয়া দিবস দুই মত জলে ভিজাইয়া রাখ। উহা মাতিয়া উঠিয়া খামীর ল খামীর প্রস্তুত হইবে। জল মিশাইয়া এই খামীরের নাতিতরল 'গোলা' করিয়া রাখ। এক্ষণে, দুধের সহিত নারিকেল কুড়া ও খেজুর গুড় বা বাতাসা মিশাইয়া জ্বাল দিয়া গাঢ় করিয়া নামাও। ইহাকে 'নারিকেল-ক্ষীরসা' কহে। এই নারিকেল ক্ষীরসা হইতে আধ ছটাক পরিমিত ওজনের এক একটি দলা লইয়া এক একখানি পাংলা তিন আঙ্গুল পরিমিত চওড়া চাকতি গড়। ইচ্ছা করিলে চাকতির কাঁধা কাচিয়া দিয়া সুদৃশ্য করিতে পার। এই চাকতিগুলি খামীর গোলায় ডুবাইয়া তুলিয়া তপ্ত ঘূতে ছাড়িয়া ভাজ। সাফ দানাদার চিনির ঘন রসে ফেলিয়া কড়ায়ে করিয়া জ্বাল দিয়া শুকনা করিয়া আর্শাইয়া লও। খামীরের গোলায় ডুবাইয়া না ভাজিয়া শুধু ময়দার গোলায় ডুবাইয়া ভাজিতে হইলে ময়দার সহিত উপযুক্ত—সেরকে দুই হইতে তিন ছটাক হিসাবে—ঘূতের ময়ান মিশাইয়া লইবে। কিন্তু তথাপি ময়দার গোলায় ভাজিলে

খোলা চিমড়াপানা হইবে। খামীরে ভাজিলে তবে খোলা বেশ মোচক হয়। শুদ্ধভাবে আঁশাইয়া লওয়ার দরুণ খোলার এই মোচকভাব নষ্ট হয় না। মোচক থাকিতে খাইবে।

ময়দার পরিবর্তে সিদ্ধ লাল বা গোল আলুর পঙ্কে (জাউয়ে) নিশ্চিত খোলায় ভাজিলে তাহা 'শঙ্কুলী' হইবে। শঙ্কুলী অধ্যায় ১০৬ পৃষ্ঠা দ্রষ্টব্য। গোকুলভোগ সাধারণতঃ পিঠার আকারে গড়া হয় বলিয়া ইহাকে সচরাচর 'গোকুল পিঠা'ই বলা হয়।

২। কমলা ভোগ বা কমলা পিঠা

মোয়া ক্ষীরের সহিত বাদাম, পেস্তা বা কিসমিস বাটা ও কিঞ্চিৎ গোলাপী আতর বা অপর কোন গন্ধদ্রব্য (যথা, হালি ভ্যানিলা, রাটাফিয়া প্রভৃতির নির্ধাস) মিশাইয়া চটকাইয়া রাখিয়া লও। এই পঙ্ক হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক একটি দলা লইয়া চারি আঙ্গুলী মত পরিসর মণ্ডলাকারে বা চৌকাকারে এবং অর্ধ বা এক কণিষ্ঠাঙ্গুলী মত পুরু করিয়া এক একখানা চাক্তি বা পট্ট গড়। দুধের পুরু সর লইয়া ঐ চাক্তির আকারে খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া লও। একখানা সর-খণ্ড ঐ ক্ষীর-চাক্তির উপর ও একখানা নীচে বসাও। এইরূপে সকল ক্ষীর-চাক্তিগুলিতে সরের ছাউনি দিয়া লও। অতঃপর পূর্বে প্রস্তুত সুজির খামীর গোলায় চাক্তিগুলি ডুবাইয়া খামীর লিপ্ত করিয়া লইয়া তণ্ড ঘূতে ছাড়িয়া ভাজ। অতঃপর ভুষ্ট চাক্তিগুলি গোকুল পিঠার ন্যায় সাফ চিনির গাঢ় রসে ফেলিয়া শুদ্ধভাবে আঁশাইয়া লও। মোচক থাকিতে খাইবে।

খ : শুদ্ধ পূপ

(১) পূর বিহীন

১। মালপুয়া (মল্ল-পূপ ?)

তিনভাগ ময়দা ও একভাগ দানা ইক্ষু গুড় মিশাও। এলাচীচূর্ণ, মৌরীচূর্ণ ও মরিচচূর্ণ (বুকনি) মিশাও। দুগ্ধ বা জল মিশাইয়া আবশ্যিক মত তরল গোলা প্রস্তুত কর; প্রয়োজন বোধ করিলে ছাঁকিয়া লইবে, যেন ময়দায় খিচ রহিয়া না যায়। ফেনাও। খুরি করিয়া গোলার এক এক অংশ লইয়া ছোট কড়ায়ে বা তৈয়ে করিয়া তণ্ড ঘূতে বা তৈলে ছাড়িয়া ভাজিয়া উঠাও। ইহা আর রসগর্ভ করিতে হইবে না, অমনি মোচক থাকিতে থাকিতে খাইবে।

ইচ্ছা করিলে বাতাসা বা খেজুর গুড়ে জ্বাল দেওয়া ঘন দুধে ভিজাইয়া রাখিয়া ক্ষীব-গর্ভ করিয়া খাইবে।

শাট বা শিজাড়াতির পালোর দ্বারাও এই প্রকারে পূপ প্রস্তুত করিতে পার।

২। আঁধসা (আন্ধ্রস পূপ ?)

ময়দার পরিবর্তে আতপ চাউল লইয়া জলে ভিজাইয়া রাখিয়া মিহি করিয়া পাটায়

বাটিয়া লও। এই পিটির তিন ভাগের সহিত একভাগ দানা ইক্ষুগুড় মিশাও। ইহার সহিত আর সাধারণতঃ কোনও মশলা দেওয়া হয় না, তবে এলাচচূর্ণ, মৌরীচূর্ণ ও মরিচ চূর্ণ মিশাইলেও ক্ষতি নাই। অতঃপর দুধ বা জল মিশাইয়া আবশ্যকমত তরল গোলা করিয়া লও। ফেনাও। একটি খুরি করিয়া এই গোলার এক এক অংশ লইয়া কড়ায়ে করিয়া তপ্ত তৈলে ছড়িয়া ভাজ। লালচে রঙ হইয়া বেশ ফুলিয়া উঠিলে নামাও।

ইহাও শুষ্ক অবস্থাতে মোচক থাকিতে খাইবে। অথবা বাতাসা বা খেজুর গুড়ে জ্বাল দেওয়া গাঢ় দুধে ভিজাইয়া রাখিয়া ক্ষীরগর্ভ করিয়া লইয়া খাইবে। বরেন্দ্রে এই 'আধসা'রই অধিক চলন।

কাউন্ডের চালের আঁধসা এই প্রকারে ভাজিবে। উহা চালের আঁধসা অপেক্ষা উত্তম হইয়া থাকে। জোয়ার, বজরা ও পল্ল পদ্মবীজের পূপও এই প্রকারে প্রস্তুত করিবে।

৩। পূপলা

ময়দা বা সুজি জলে বা দুধে গুলিয়া আবশ্যকমত তরল গোলা প্রস্তুত কর। কিছু মরিচচূর্ণ (বুকনি) (এবং চিনি বা নুন) মিশাও। একখানা পোখারি তাওয়া জ্বালে উঠাইয়া তাহাতে ঈষৎ ঘি দাও। তাতিলে একটা খুরি করিয়া গোলার এক এক অংশ লইয়া তাওয়াতে ছড়িয়া একখানা কাঁটাল বা তেজপাতার (বা যে কোন নির্দোষ পত্রের) সাহায্যে তাওয়ার উপর পোলিকাকারে মেলাইয়া দাও। এক পিঠ ভাজা হইলে উন্টাইয়া অপর পিঠ ভাজ। তাপে গোলা দঢ়াইয়া যাইবে সুতরাং ভুষ্ট পোলিকা উন্টাইয়া দেওয়া অসুবিধাজনক হইবে না। ইহা রুটির ন্যায় পাংলা হইবে, কিন্তু তদপেক্ষা মোলায়েম হইবে।

খ : শুষ্ক পূপ

(২) পূর বিশিষ্ট

১। পাটীসাপ্টা (পাটীজড়া)

আতপ চাউল ভিজাইয়া রাখিয়া মিহি করিয়া বাটিয়া লও। তৎসহ তিনভাগে একভাগ হিসাবে দানা ইক্ষুগুড় মিশাও। খেজুর গুড় অথবা চিনি হইলেও কাজ চলিবে। দুধ মিশাইয়া আবশ্যকমত তরল গোলা কর। ফেনাও। চাটুতে অথবা তৈয়ে সামান্য ঘি মাখিয়া জ্বালে চড়াও। তাতিলে একটা খুরি করিয়া গোলার এক এক অংশ লইয়া চাটুতে (তাওয়ায়) ছড়িয়া একখানা কাঁটাল বা তেজপাতার সাহায্যে পোলিকাকারে বিছাইয়া দাও।

এদিকে পূর্বে তপ্ত কাঠখোলায় কিছু মোয়া ক্ষীর, কিসমিস বাটা ও একটু গোলাপী আতর অথবা হালি ভেনিলা, রেটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাসেব সহিত জ্বালে উঠাইয়া

নাড়িয়া চাড়িয়া মিশাইয়া নামাও। ইহার এক এক অংশ লইয়া আঙ্গুলের ন্যায় পুরু গোল পাশ বালিশের আকারে গড়িয়া উপরি লিখিত ভৃষ্ট গোলার উপর এক প্রান্তে রাখিয়া—ভৃষ্ট দড়ান গোলা পাটির ন্যায় জড়াইয়া ফেল। জোড়ের মুখ উত্তপ্ত চাটুতে চাপিয়া ধরিয়া জুড়িয়া দাও। উভয় পিঠ ভাজিয়া জ্বাল হইতে নামাইয়া লইয়াও পূর ভরিতে পার। তৎক্ষণে গরম লোহার দ্বারা সেক দিয়া জোড়ের মুখ বন্ধ করিবে। গোলা ভাজা হইয়া দড়াইয়া যাওয়া বুঝিলেই ক্ষীরের পূর দিয়া জড়াইয়া লইবে। নচেৎ অল্প ঘূতে মিষ্ট গোলা অধিকক্ষণ থাকিলে তপ্ত চাটুর গায়ে কামড়াইয়া ধরিবে।

পাটি সাপটা অমনি স্ফঙ্ক অবস্থায় অথবা বাতাসা বা খেজুর গুড়ের জ্বাল দেওয়া গাঢ় দুধে ভিজাইয়া রাখিয়া বেশ মোলায়েম হইলে খাইবে। ইচ্ছা করিতে ভিতরে পেরাগী প্রভৃতির ন্যায় মোরঝা, সন্দেশ, তিল বা নারিকেল ছাঁই বা বরফী প্রভৃতি দ্বারা পূর দিতে পার।

২। প্যান-কেক (বৈদেশিক)

অস্মদেশে পূপের সহিত পিষ্টকের যে সম্বন্ধ ইংরাজের প্যান-কেকের (Pan cake) সহিত কান্দব কেকের (cake) সেই সম্বন্ধ। অর্থাৎ প্যান-কেক 'পুপে'র ন্যায় গোলা তৈয়ে (Pan) করিয়া ঘূতে বা মাখনে ভাজিয়া প্রস্তুত হয়, আর কেক আমাদের 'পিষ্টকের' ন্যায় গোলা তন্দুরে বা তেজালে কন্দুপাক (bake) করিয়া লইয়া প্রস্তুত হইয়া থাকে। প্যানকেক অনেকটা আমাদের পাটিসাপটারই ন্যায়। তহে তাহার উপর চিনির সিরি ঢালিয়া দেওয়া হইয়া থাকে এবং ভিতরে ফ্রাঞ্জিপেন বা কোন এক প্রকার 'জামের' দ্বারা পূর দেওয়া হইয়া থাকে।

ছয়টা পক্ষীডিম্বের সহিত এক পোয়াটাক ময়দা মিশাইয়া ফেটাইয়া লও। তৎসহ দুধ মিশাইয়া আবশ্যিক মত তরল গোলা প্রস্তুত কর। একখানা তৈয়ে (fry pan) বা তাওয়ায় কিঞ্চিৎ মাখন দিয়া তপ্ত হইলে একটা খুরি করিয়া কিছু গোলা লইয়া তাহাতে ছাড়। হয় ফ্রাই প্যানের বাঁট (handle) ধরিয়া ঢুলাইয়া গোলা প্যানের উপর বিছাইয়া দাও, নয় কাঁটাল বা তেজ পাতার সাহায্যে উপরি লিখিত মত গোলা তৈয়ের উপর পোলিকাকারে বিছাইয়া দাও। এক পিঠ ভাজা হইলে অপর পিঠ ভাজিয়া নামাও। সাবধানে ভাজিবে যেন পুড়িয়া বা অধিক ভাজা হইয়া না যায়। অতঃপর ভিতরে ফ্রেঞ্জিপেন বা জামাদির দ্বারা পূর দিয়া পাটি জড়ার ন্যায় জড়াইয়া লও। জোড়ের মুখে তপ্ত লোহার দ্বারা সেক দিয়া আটকাইয়া লইবে। অতঃপর উপরে গাঢ় চিনির সেরা অথবা দানাদার চিনি ছড়াইয়া দিয়া পরিবেশন কর।

গোলায় একটু নুন মিশাইয়া ভাজিয়া লইয়া ভিতরে কচুরীর ন্যায় কোন একপ্রকার

নোনতা পুর দিলে তাহা পুর বিশিষ্ট নিমকি প্যানকেক বা পুপ হইবে।

গ : নিমকি পুপ

(১) পুর বিহীন

সরু চাকলী

আতপ চাউল ভিজাইয়া রাখিয়া মিহি করিয়া বাটিয়া লও। মটর ডাইল ভিজাইয়া মিহি করিয়া বাটিয়া লও। উভয় সম পরিমাণে লইয়া একত্রে মিশাও। কিছু নুন ও লঙ্কা বাটা দাও। জল মিশাইয়া আবশ্যিকমত তরল গোলা কর। ফেনাও। চাটুতে একটু ঘি মাখিয়া জ্বালে চড়াও। একটা খুরিতে করিয়া গোলার এক এক অংশ লইয়া চাটুতে ছাড়িয়া কাঁটাল বা তেজপাতার সাহায্যে পোলিকাকারে বেশ পাংলা করিয়া বিছাইয়া দাও। এক পিঠা ভাজা হইলে উন্টাইয়া দিয়া অপর পিঠা ভাজ।

কচু-ঘণ্টের সহিত খাইতে ভাল।

ষোড়শ অধ্যায়

পিষ্টক (পিঠা)

চাউলের গুঁড়া, ময়দা অথবা সুজি প্রভৃতি জলে (বা দুধে) গুলিয়া নাতিতরল 'গোলা' প্রস্তুত করতঃ তাহা অমনি (অথবা তৎসহ গব্য-রসায়ক ছানা, ক্ষীরাদি উপাদান, মিষ্টরস, পক্ষী ডিম্ব, মশলাদি সুবাস এবং অনুষঙ্গ যথা, বাদাম, পেস্তা, কিসমিস, করান্ট এবং মোরক্বাদি মিশাইয়া) খুরি করিয়া ক্রমে (বা এককালে) লইয়া মৃৎশরায় (বা বৈদেশিক কেক মোল্ডে (cake-mould) বা পুডিং ডিসে (Pudding dish) ছাড়িয়া (বা রাখিয়া) অপর একখানা ক্ষুদ্রতর মৃৎশরায় ঢাকিয়া (বা না ঢাকিয়া) কন্দু-পক্ক করিয়া বা ভাপাইয়া লইলে 'পিষ্টক' বা 'পিঠা' (এবং বৈদেশিক কেক [cake], পুডিং [Pudding] প্রভৃতি) প্রস্তুত হইবে।

এই হিসাবে বৈদেশিক কেক, পুডিং প্রভৃতি এই অধ্যায় ভুক্ত হওয়া যোগ্য বুঝিয়া তাহাও অতি সংক্ষেপে এই অধ্যায়ে লিপিবদ্ধ করা গেল। কেক ও পুডিংয়ের প্রধান বিশেষত্ব ডিম্ব। ডিম্ব সংযোগ ব্যতিরেকে কোনও প্রকার কেক বা পুডিং প্রস্তুত হইতে পারে না; কেননা, পাককালে তাপে ডিম্বের এল্‌বুমেন (albumen) দঢ়াইয়া যাইয়া তৎসঙ্গে কেক ও পুডিংয়ের অপরাপর উপকরণকেও 'জমাইয়া' ফেলে; এবং কেক বা পুডিং না 'জমিলে' (set করিলে) তাহা ব্যর্থ।

উত্তরায়ণ বা পৌষ-সংক্রান্তির দিবস যখন নূতন ধান্য উঠে তখন ঘর দুয়ার ধুইয়া

পুছিয়া সাফ করিয়া নূতন চাউলের গুঁড়ার গোলায় আলপনা দিয়া এবং ঘরে দুয়ারে আশ্র-পল্লব ও (শোলার) কদমফুল ঝুলাইয়া, নূতন চাউলে প্রস্তুত পিঠা, পুলি খাইয়া আমরা ‘পুষণ’ করিয়া থাকি ; অর্থাৎ সূর্য বা পুষা দেবতার জন্মোৎসব ঘোষণা করিয়া থাকি। ইউরোপীয়েরাও ঐ সময় অর্থাৎ খ্রীষ্টমাস বা ‘বড়দিনের’ (সূর্য উত্তরায়ণ হওয়াব দরুণ ঐ সময় হইতে দিবাভাগ ক্রমে বড় হইতে শুরু হয় বলিয়া ঐ দিবসকে ‘বড়দিন’ বলা হইয়া থাকে।) সময়ে ঘর দুয়ার সাফ করিয়া তাহাতে মিসলটো (mistletoe) ঝুলাইয়া কেক, পুডিং খাইয়া ও উপাসনা করিয়া খ্রীষ্টের (বা পুষা দেবতার—রোমান কেথলিকেরা এখনও ঐ দিবস সূর্যোদয়ে নবোদিত সূর্যের দিকে চাহিয়া স্তোত্র পাঠ করিয়া থাকেন।) জন্মোৎসব ঘোষণা করিয়া থাকেন। উভয় দেশের মধ্যে সুদূর ব্যবধান থাকিলেও ইউরোপের সহিত ভারতবর্ষের রীতিগত এইরূপ বহু সাদৃশ্য লক্ষিত হয়।

‘লড্ডুক’ হইতে শুরু করিয়া ‘অপূপ’ পর্য্যন্ত এ যাবৎ সমস্ত ‘খাবার’গুলি প্রথমে ঘৃত (বা তেলে) ভাজিয়া পাক করিয়া পশ্চাৎ চিনি বা চিনির রস যোগে তাহাদের মিস্ত্র বিধান করা হইয়াছে কিন্তু এই অধ্যায় হইতে তৎপ্রণালীর ব্যতিক্রম আরম্ভ হইল। ‘পিষ্টক’ ও পরবর্তী অধ্যায় বর্ণিত ‘পুলিকা’ আদৌ ঘৃতে ভাজিয়া পাক করা হয় না অথবা তাহা শুধু চিনি বা চিনির সেরা সংযোগে আঁশানও বিরল। ইহাদের ‘গোলা’ কোনরূপ আধারে করিয়া কন্দু-পক্ক করিয়া বা ভাপরায় ভাপাইয়া লওয়া হয় এবং পশ্চাৎ তৎপক্ক পিষ্টক বা পুলিকাকে সচরাচর মিস্ত্র গাঢ় ক্ষীরে ডুবাইয়া ক্ষীরগর্ভ কবিতা লওয়া হয়। অবশ্য ক্ষেত্রবিশেষে ইহাদিগকে চিনি বা গুড়ের রসে ভিজাইয়া রসগর্ভ করা এবং ঘৃত বা তৈলযোগে খাওয়াও রীতি বিরুদ্ধ নহে। ক্ষীরসংযোগ প্রণালী প্রথম ‘মিঠাই’ হইতে শুরু হইয়াছে দেখিতে পাই ; কিন্তু তৎক্ষেত্রে তাহা শুধু ক্ষীরযোগে খাওয়াই হইয়াছে—ক্ষীরে ডুবাইয়া রাখিয়া ক্ষীরগর্ভ করিয়া খাওয়ার প্রথা শুরু হয় নাই। কিন্তু তৎপরই ‘বটকে’ ও ‘অপূপে’ বিলক্ষণ রকম ক্ষীরের আমদানি হইয়াছে দেখিতে পাইয়াছি,—কতকগুলি বিশেষ বিশেষ বটক ও অপূপ আদৌ চিনির সেরায় না ভিজাইয়া ক্ষীরগর্ভে করিয়া খাওয়াই নির্দিষ্ট হইয়াছে। তৎপর এতৎ পিষ্টকে ও পরবর্তী পুলিকায় ক্ষীরের আধিপত্য আরও বৃদ্ধি পাইয়াছে দেখিতে পাইতেছি,—কেবল দুই এক ক্ষেত্রে পিঠা ও পুলি চিনি বা গুড়ের রসে ডুবাইয়া রসগর্ভ করা হইয়া থাকে মাত্র। পরিশেষে পরমানে ক্ষীরের সম্পূর্ণ আধিপত্য স্থাপিত হইয়াছে,—সকল পরমানেই পায়সাম্ন। তবে অবশ্য ক্ষীরের সহিত মিস্ত্রসংযোগ অবশ্য কর্তব্য, কিন্তু পূর্ব পূর্ব অধ্যায় বর্ণিত রসগর্ভ করার প্রণালী হইতে তাহা সম্পূর্ণ স্বতন্ত্র।

পূর্ববর্তী অপূপের সহিত পিষ্টকের পার্থক্য ;—অপূপের (বা pan cake এর)

গোলা কোন প্রকার স্থালীতে—তৈয়ে, তাওয়ান বা কড়ায়ে—করিয়া তণ্ডু ঘূতে (বা তৈলে) ভুট্ট হইয়া থাকে, আর পিষ্টকের গোলা কোন প্রকার আচ্ছাদনবিশিষ্ট স্থালীতে—মুৎশরায় (অথবা কেক মোন্ডে বা পুডিং ডিসে)—করিয়া ঘূত ব্যতীত বা ঈষৎ ঘূতযোগে কন্দুপক বা ভাপান হইয়া থাকে। সুতরাং পিষ্টককে ‘কান্দব’ বলা যায়।

পিঠা ‘ভাজিবার’ যন্ত্র বা সম্পূটক অস্বদেশে অতি সরল (simple and primitive); একখানা অপেক্ষাকৃত বড় গোছের শক্ত শরা গোলমুখ উনানের উপর বসাইয়া সরা ও উনানের মধ্যবর্তী ফাঁক কাদার প্রলেপে বন্ধ করিয়া দেওয়া হয়—যাহাতে নীচে হইতে উনানের আঁচ ঐ ফাঁক দিয়া উপরে উঠিতে না পারে। তৎপর ঐ সরায় এক খুরি গোলা ছাড়িয়া তাহা অপর একখানা ক্ষুদ্রতর সরায় (উবু করিয়া) ঢাকিয়া দিতে হয়—যাহাতে ক্ষুদ্রতর সরাখানা গোলাটুকু ঢাকিয়া বৃহত্তর সরার মধ্যে অনায়াসে বেশ আঁটিয়া বসিয়া যায়। এই ক্ষুদ্রতর আচ্ছাদন-সরা উবু করিয়া দেওয়ার দরুণ তাহার তলার বাটি (বিড়া) বৎ ক্ষুদ্র খুড়াটি উহার হাতলের কাজ করে।

ভাপা-পিঠা পাকের যন্ত্র ‘ভাপা পিঠা’ শীর্ষে লিখিত হইল। বৈদেশিক কেক ও পুডিং পাকের ‘কন্দু’ বা ‘তন্দুর’ যন্ত্র ‘কেক’ শীর্ষে লিখিত হইল।

১। পিঠা

উষ্ণ বা আতপ চাউলের মিহি গুঁড়া গরম জলে গুলিয়া লও। জল হাতে সহ্য না হয় এরূপ গরম হওয়া চাহি। এক্ষণে উনানের উপর একখানা মাটির সরা চাপাও। উনানের মুখ কাদার দ্বারা প্রলেপ দিয়া ঠিক সরার মাপানুযায়ী করিয়া লইবে। অনেক পিঠা ভাজার প্রয়োজন হইলে এইরূপে পাশাপাশি চারি পাঁচখানা সরা ক্রমে চারি পাঁচটা উনানের উপর বসাইয়া যাইবে। সরাটিতে (বা সরা গুলিতে) কিছু ধানের তুষ রাখিয়া তাহাতে আগুন ধরাইয়া পোড়াইয়া শুদ্ধ করিয়া লইবে। পরে ছাই বেশ করিয়া ঝাড়িয়া সরা পরিষ্কার করিয়া লইয়া তাহাতে কিঞ্চিৎ তৈল মাখিয়া লইবে। অপর একখানা অপেক্ষাকৃত ক্ষুদ্র সরা একরূপে তুষ পোড়াইয়া পরিষ্কার করিয়া লইবে। এক্ষণে চাউলের গুঁড়ার গোলা খুরি করিয়া উঠাইয়া বড় সরার উপর ঢালিয়া দিয়া ছোট সরার দ্বারা ঢাকিয়া দাও। এরূপভাবে ঢাকিয়া দিবে যেন তাহার পাশে ফাঁক ফুক না থাকে, অভ্যন্তরের ভাপ বাহির হইয়া যাইতে না পারে। উনানের আঁচ নাতি তেজীমন্দা রাখিবে। একখানা পিঠা ভাজা শেষ হইলে তাহা উঠাইয়া আবার ঐ সরাতে গোলা ছাড়িয়া আর একখানা ভাজিবে। এইরূপে ক্রমে পিঠা ভাজিয়া যাইবে এবং সরাতে মধ্যে মধ্যে তৈল লাগাইয়া মসৃণ রাখিবে।

এই শুকনা পিঠাকে ‘আশকে পিঠা’ (মহারাজাধিরাজ ভারতসম্রাট মৌর্য

অশোকের নামে এই পিঠা উৎসর্গীকৃত বলিয়াই কি ইহার নাম অশোকীয় পিষ্টক—
আশুকে পিঠা হইয়াছে?) কহে।

আশুকে পিঠা তেল, নুন, লঙ্কা দিয়া মাখিয়া খাইতে ভাল। মাষকলাইর ডাইল,
মটর বা পালঙ শাকের ঘন্ট বা অপর কোন প্রকার বেশ্বরীর সহযোগেও ইহা খাইতে
ভাল। চিনির গাঢ় রস, মধু বা খেজুর গুড়ের সহিতও ইহা খাওয়া হইয়া থাকে।

এই পিঠা দুধে বা গুড়ের রসে ভিজাইয়া ক্ষীরগর্ভ বা রসগর্ভ করিয়া সচরাচর
খাওয়া হইয়া থাকে। বাতাসা অথবা খেজুর গুড়যোগে ঈষৎ ঘন করিয়া দুধ জ্বাল
দাও। নামাইয়া দুধ গরম থাকিতেই তাহাতে পিঠা ছাড়। ছাড়িবার পূর্বে পিঠাগুলি
একটু ফাটাইয়া দিয়া ছাড়িবে। ক্ষীরগর্ভ হইলে খাইবে। ইক্ষুর দানা গুড় জলের সহিত
জ্বাল দিয়া সরু একআঁশ সেরা প্রস্তুত কর। মরিচ গুঁড়া ও আদাবাটা তৎসহ মিশাও।
পিঠাগুলি ভাজিয়াই ইহাতে ছাড়। প্রয়োজন হইলে একটু জ্বাল দিয়া লইবে। রসগর্ভ
হইলে খাইবে।

জোয়ার, বজরা বা কাউণ্ডের ময়দা বা শটি বা শিঙ্গাড়াতির পালোর দ্বারাও এই
প্রকার পিঠা প্রস্তুত হইতে পারে।

২। ভাপা পিঠা

আতপ চাউলের গুঁড়া লও। উত্তপ্ত জলে ফেলিয়া শুক্না শুক্না ভাবে কাহি প্রস্তুত
কর। অতঃপর এই কাহি বা পিষ্টি লইয়া একখানা বাঁশের চালনীর উপর রাখিয়া
চালুনী একটা পাথরের খাদার উপর বসাও। চালনীর গায়ে কাহি বা পিষ্টি হাতে
ডলিতে থাক। নীচে যে বুরবুবে ফাকি পড়িবে তাহা লইয়া ক্রমে এক বা একাধিক
খুরিতে চাপিয়া ভর।

এক্ষণে একটি হাঁড়ি জলে অর্ধপূর্ণ করিয়া তাহার মুখ একখানা সূক্ষ্ম বস্ত্রখণ্ডে
আঁটিয়া টান করিয়া বাঁধ। এক্ষণে এই বস্ত্রখণ্ডের উপর ক্রমে খুরি উপড় করিয়া
পিষ্টিকাগুলি ঢালিয়া যাও। অতঃপর একখানা সরু উপড় করিয়া হাঁড়ির মুখে চাপাইয়া
পিষ্টিকাগুলি ঢাক। হাঁড়ি জ্বালে বসাও। হাঁড়ির জল ফুটিয়া হাঁড়ির মুখে ভাপরা
নির্গত হইবার সময় আচ্ছাদিত পিষ্টিকাগুলিকে পক্ক করিয়া ফেলিবে। এই জলের
ভাপে পক্ক পিষ্টিকাকে 'ভাপা-পিঠা' কহে। ইহা নুন, তেল, লঙ্কা বা সুবাসিত বা
সাদাসিধা স্থূল এক আঁশ চিনি বা ইক্ষুগুড়ের সিরার বা মধুর সহিত মিশাইয়া খাইবে।

সুজি, ময়দা, জোয়ার, বজরা বা কাউণ্ডের ময়দা বা শটি ও শিঙ্গাড়াতির পালোর
দ্বারাও এইপ্রকারে ভাপা-পিঠা প্রস্তুত হইতে পারে।

৩। তাল-পিঠা

পাকা তালের দর চিপিয়া বাহির করিয়া নেকড়ায় ছকিয়া লও। তৎসহ সমপরিমাণে উত্তমরূপে চটকান জিন কলা (বীচিবজ্জিত), চাউলের গুঁড়া এবং আবশ্যকমত ইক্ষুর দানাগুড় মিশাইয়া গোলা প্রস্তুত কর। একখানা লৌহ তাওয়ার উপর একখণ্ড কলাপাতা রাখিয়া তাহাতে তেল মাখিয়া তদুপরি ঐ গোলা ঢালিয়া বিছাইয়া দাও। অপর একখানা কলাপাতা দিয়া আচ্ছাদন কর। তাওয়া জ্বালে চড়াও। এক পিঠ পক্ক হইলে উন্টাইয়া দিয়া অপর পিঠ পক্ক কর।

ক : কেক (cake) (বৈদেশিক)

উপরে পিষ্টকের যে সংজ্ঞা লিখিত হইয়াছে বৈদেশিক কেক (cake) তদন্তর্গত বটে। কেক পেট্রী (Pastry) হইতে স্বতন্ত্র জিনিস। উপরে 'লুচি' অধ্যায়ে পফ পেট্ট (Puff paste) কি প্রকারে প্রস্তুত করিতে হয় লিখিত হইয়াছে। ঐ পফ পেট্ট অথবা অপরবিধ উপায়ে প্রস্তুত কোনও প্রকার পফ পেট্টের সহিত চিনি, জাম (jam) টাটকা বা ক্রীষ্টালা ইজ্‌ড ফ্রুট (crystalized fruits), বিবিধ প্রকারের ক্রীম, কাষ্টার্ড প্রভৃতি যোগকরতঃ বিবিধ কৌশলে ও আকারে গড়িয়া কন্দু পাক করিয়া লইলে পেট্রী প্রস্তুত হইবে। আর কেক প্রস্তুত করিতে প্রথমে পক্ষী ডিমের কুসুম লইয়া চিনির সহিত উত্তমরূপে ফেটাইয়া তৎসহ ক্রমে ময়দা ও মাখন মিশাইয়া গোলা প্রস্তুত করিবে। অতঃপর তাহাতে কিসমিস, করান্ট, ক্রীষ্টালাইজ্‌ড ফ্রুট (crystalized fruits) প্রভৃতি অনুষঙ্গ, ভেনিলা, রেটাফিয়া, লেবু প্রভৃতির নির্যাস, Caraway seed এবং আবশ্যকমত মদিরা প্রভৃতি সুবাস এবং পরিশেষে ডিম্বের সহিত ফেটান শ্বেতাংশ ও কান্দবচূর্ণাদি (Baking powder) আধুনিক পদার্থ মিশাইয়া লইয়া কোনও প্রকার সাঁচাতে (cake mould প্রভৃতিতে) ভরিয়া তন্দুরে কন্দুপাক করিয়া লইলে কেক প্রস্তুত হইবে। অতএব পেট্রী প্রকৃতপক্ষে 'লুচি' অধ্যায়ভূক্ত হইলেও কেকের ন্যায় কান্দব বলিয়া এবং উভয়েরই উপকরণ প্রধানতঃ ময়দা বলিয়া উভয় একত্রে এখানে উল্লিখিত হইল।

কেক বিবিধ এবং বহু প্রকারের হইয়া থাকে। কিন্তু আমাদের এই পুস্তিকা বৈদেশিক খাবারের বিস্তৃত আলোচনা করিবার নিমিত্ত লিখিত হয় নাই; দেশীয় খাবারের সহিত যে সকল বৈদেশিক খাবারের পাকগত কথঞ্চিৎ সাদৃশ্য আছে তুলনায় তাহা দেখাইবার নিমিত্ত এবং বৈদেশিক খাবার সম্বন্ধে কথঞ্চিৎ আভাস দিবার নিমিত্ত—অতি সংক্ষেপে কেবলমাত্র সাধারণ দুই চারিটি কেক প্রস্তুতের প্রণালী এখানে লিখিত হইল। যাঁহারা এতৎসম্বন্ধে বিস্তারিত জানিতে চাহেন তাঁহারা এতৎবিষয়ক ইউরোপীয় গ্রন্থ পাঠ

করিয়া দেখিবেন এবং যাঁহারা উত্তম কেকের স্বাদগ্রহণেচ্ছু তাঁহারা কলিকাতার Peliti, Firpo, Great Eastern Hotel প্রভৃতি প্রসিদ্ধ কেক-প্রস্তুতকারকগণের নিকট হইতে উহা ক্রয় করিয়া তদাকাঙ্ক্ষা পূরণ করিতে পারেন।

কন্দুপাক করিয়া যে সকল খাদ্য প্রস্তুত হয় তাহাদিগকে 'কান্দব' কহে। এই নিমিত্ত ইষ্টক দ্বারা একটি ক্ষুদ্র কুঠারী বা তন্দুর প্রস্তুত করিতে হয়। আবশ্যিক অনুসারে তন্দুর অপেক্ষাকৃত বড় বা ছোট করিবে। বড় তন্দুর করিলে তাহা তাতাইতে অনেক ইন্ধন (চেলা কাঠ বা কয়লা) লাগিবে সুতরাং যতটা সম্ভব তন্দুর ছোট হওয়াই আবশ্যিক। তন্দুরের ভিতর কাঠ বা কয়লা জ্বলাইয়া তন্দুর আবশ্যিকমত তপ্ত হইলে ঐ জ্বলন্ত কাষ্ঠাদি বাহির করিয়া ফেলিয়া কেক মোল্ড (cake mould), পাই ডিস (pie dish) বা প্যাটি প্যান (Patty pan) প্রভৃতি সাঁচাতে করিয়া, 'গোলা' অথবা পফ পেস্ট ঐ তপ্ত তন্দুরের অভ্যন্তরে রাখিয়া কন্দুপাক করিয়া লইবে। ইষ্টকের পরিবর্তে লৌহের তন্দুর বা তেজালও (oven) হইয়া থাকে। তাহাতে কন্দুপাক করিবার সময় বাহির হইতে কাঠ কয়লাদির আশুনের দ্বারা তাহা আবশ্যিকমত তপ্ত রাখা হয়। আজি কালি হালি এমেরিকান রেঞ্জ (American range) তেল, কাঠ, কয়লা, গ্যাস বা বিজলীর দ্বারা উত্তপ্ত করা যায় এমনতর oven বা তন্দুরের ব্যবস্থা আছে। তন্দুরের পরিবর্তে হালি কয়লার উনানের লৌহ জালির নীচে রাখিয়াও কন্দুপাক করা যাইতে পারে। তৎক্ষেত্রে উপর হইতে যাহাতে ছাই প্রভৃতি পড়িয়া গোলা নষ্ট না হয় তন্নিমিত্ত সাবধানতা অবলম্বন করিবে—গোলা কোনও আচ্ছাদন যথা, পাংলা টিনের চাদর বা বাদামী কাগজাদি দিয়া ঢাকিয়া দিবে।

কন্দুপাক পর কেক বেশ হাল্কা (light) ও শুবির (spongy) হওয়া আবশ্যিক নচেৎ তাহা দুগ্ধাচ্য এবং অখাদ্য হইবে। এই নিমিত্ত মিশ্রিতব্য ডিমের ষ্বেতাংশ উত্তমরূপে ফেটান হওয়া আবশ্যিক এবং কান্দব চূর্ণ (baking powder) উত্তম হওয়া প্রয়োজন। এবং গোলাতে এতদুভয় পদার্থ মিশ্রণ পর তৎক্ষণাৎ বা যত সম্ভব সম্ভব ঐ মিশ্রিত গোলাকে তপ্ত তন্দুরে ভরিয়া কন্দুপাক করিবে, নচেৎ গোলা নুইয়া গেলে কেক আর হাল্কা ও শুবির হইবে না।

কান্দবচূর্ণ (Baking powder) :— বাই-কার্বনেট অব সোডা $\frac{1}{2}$ ছটাক, টার্টারিক এসিড $\frac{1}{2}$ ছটাক, কার্বনেট অব এমোনিয়া ৩ ড্রাম এবং এরোরকট চূর্ণ $\frac{1}{2}$ ছটাক লভ। শুষ্কস্থানে সমস্ত একত্রে মিশাইয়া লইয়া সম্ভব চৌড়ামুখ গুচ্ছ বোতলে ভরিয়া উত্তমরূপে মুখে কর্ক আঁটিয়া শীতল স্থানে রাখিবে এবং আবশ্যিকমত ব্যবহার করিবে।

কন্দুপাক করিবার পর অনেক সময় অপেক্ষাকৃত বড় বড় কেককে আইসিং (Icing বা Frosting) করা হইয়া থাকে। ইহাতে কেকের স্বাদ ও দৃশ্য মনোজ্ঞ হয়।

আইসিংয়ের প্রধান উপকরণ এতন্নিমিত্ত প্রস্তুত একপ্রকার বিশেষ প্রকারের চিনি (Icing-Sugar) এবং পক্ষীর ডিমের শ্বেতাংশ। আইসিং,—পাঁচটা ডিমের শ্বেতাংশ একখানা নাতিগভীর ডিসে রাখিয়া উত্তমরূপে ফেটাও। ক্রমে তাহার সহিত আধসের আইসিং চিনি মিশাও। কিছু লেবুর রস চিপিয়া দিয়া সূত্রাণ করিতে পার। ফেটাইতে ফেটাইতে উহা যখন বেশ চকচকে গোছ সাদা হইবে তখন একখানা স্পেটুলা (spatula) করিয়া উঠাইয়া সমান ভাবে কেকের গায়ে প্রলেপ দিয়া লইবে। সৰু এক ছিদ্রবিশিষ্ট নেতা বা অন্য আধারে আইসিং লইয়া টিপিয়া ছিদ্রপথে বাহির করিয়া হস্ত কৌশলে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া লতা পাতাদি কাটিয়াও কেক অলঙ্কৃত করিতে পার।

আবশ্যিকমত ইহাকে কেরামেল, কোচিনিল বা পালঞ্জাকের রসাদিতে আবশ্যিকমত আভায় রঞ্জিত করিয়া লইতে পার।

চকোলেট আইসিং—একটি পাক পাত্রে (Stew pan) চকোলেটের চাঁচনি ছটাক তিনেক মত রাখিয়া ঈষৎ জল দিয়া জ্বাল দিয়া গলাইয়া লও। ক্রমে চিনি মিশাইয়া আবশ্যিকমত মিশ্রিত ও গাঢ় করিয়া লও। ইচ্ছা করিলে এতৎসহ ঈষৎ ভেনিলার নির্যাস মিশাইয়া লইতে পার। কেকের উপর পুরু করিয়া প্রলেপ দাও।

বাদামের প্রলেপ:—মিশ্রিত বাদাম /১০ আধসের (খোলা বাদে) এবং তিন্ত বাদাম ১২টা (খোলা বাদে) লইয়া ভিজাইয়া উপরের খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া ঈষৎ গোলাপজল সহ পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। চারিটা বা পাঁচটা পক্ষীর ডিমের শ্বেতাংশের সহিত মিশাইয়া উত্তমরূপে ফেটাও। ক্রমে আধসের চিনি মিশাইয়া লও। ইচ্ছা করিলে এতৎসহ আরও রেটাফিয়ার নির্যাস মিশাইয়া বাস তীব্রতর করিয়া লইতে পার। একটু মেরাসিনো মদিরা এবং লেবুর রস মিশাইতে পার। এক ইঞ্চি মত পুরু করিয়া ইহার দ্বারা কেকের উপর প্রলেপ দাও।

১। মেডিরা কেক

দশটা পক্ষীর ডিম্বের কুসুম (yoke) শ্বেতাংশ (albumen) হইতে পৃথক করিয়া লইয়া একখানা নাতিগভীর ডিসে রাখ। ইহার সহিত /১০ তিনপোয়া উৎকৃষ্ট সাফ চিনি মিশাইয়া রূপার কাঁটা (fork) বা হুইস্কের (whisk) সাহায্যে উত্তমরূপে ফেটাও। ফেটাইতে ফেটাইতে কুসুমের হরিদ্রাবর্ণ যখন শ্বেতাভ হইয়া শক্ত গোছের হইবে তখন ফেটান ঠিক হইয়াছে বুঝিয়া তৎসহ ক্রমে উৎকৃষ্ট ময়দা /১০ আধসের, মাখন-দেড় পোয়াটাক এবং কিছু কিসমিস করান্টাদি মিশাইবে। মিশ্রণ বেশ নিবিড় (intimate) হওয়া আবশ্যিক। কিছু লেবুর নির্যাস এবং এক ছটাক (দুই আউন্স) মেডিরা মদিরা মিশাও। এক্ষণে ডিমের শ্বেতাংশ পৃথক উত্তমরূপে ফেটাইয়া লইয়া এক পুঞ্জ

চা-চামচ বেকিং পাউডার (baking powder) বা কান্দব চূর্ণ-সহ গোলায় মিশাও ।

অতঃপর যথাসম্ভব সস্তুর এই গোলা এক বা একাধিক আধারে (cake mould) ঢালিয়া (গোলা ঢালিবার পূর্বে আধারে কাগজের দ্বারা আস্তুর দিয়া লইলে ভাল হয় ।) উত্তপ্ত কন্দুর বা তন্দুরের ভিতরে রাখিয়া কন্দুপক্ক করিয়া লও । তন্দুরের আঁচ অত্যধিক হইলে গোলা পুড়িয়া যাইবে, পক্ষান্তরে মন্দ হইলে গোলা পক্ক হইয়া দৃঢ় (set) হইবে না, ইহা স্মরণ রাখিবে ।

লেবুর রস ও মদিরার পরিবর্তে caraway seed মিশাইয়া এবং করান্টাদি মেওয়া বাদ দিয়া এই কেক পাক করিলে তাহা Seed cake সীড কেক হইবে ।

২। স্পঞ্জ কেক

আটটা পক্ষীর ডিম্ব, সম ওজনের চিনি ও ছয়টা ডিমের যতটা ওজন হয় ততটা ময়দা লও । চিনি গুঁড়াইয়া লইয়া একটি নাতিগভীর ডিসে রাখিয়া তদুপরি ডিমগুলি ভাঙ্গিয়া তাহার কুসুম ঢালিয়া দাও । নাড় । উত্তমরূপে মিশিয়া গেলে ক্রমে ক্রমে ময়দা (উত্তমরূপে ছাঁকা) মিশাও । একটু লেবুর রস চিপিয়া দাও । এক্ষণে ডিমের শ্বেতাংশ পৃথক উত্তমরূপে ফেটাইয়া এক চা-চামচ কান্দব চূর্ণের সহিত গোলায় মিশাও এবং তৎক্ষণাৎ ঐ গোলা স্পঞ্জ-কেকের খোপ বিশিষ্ট সাঁচায় ঢালিয়া কন্দু পাক কর ।

৩। কুইন্স্ কেক

ডিম পাঁচ বা ছয়টা, চিনি $\frac{1}{10}$ এক পোয়া, ময়দা $\frac{1}{10}$ এক পোয়া, মাখন $\frac{1}{10}$ হইতে $\frac{1}{10}$ পোয়া । একটি লেবুর রস এবং করান্ট, কিসমিসাদি আন্দাজ মত লও । মেড়িয়া কেকের প্রণালীতে গোলা প্রস্তুত করতঃ তৎসহ উপরি লিখিত প্রণালীতে ডিমের ফেটান শ্বেতাংশ ও কান্দব চূর্ণ মিশাইয়া হরতনাকৃতি ছোট ছোট ছাঁচায় ভরিয়া কন্দুপাক কর ।

৪। খুস্তমাস বা প্রাম কেক

ডিম ছয়টা, মাখন $\frac{1}{10}$ এক পোয়া, চিনি $\frac{1}{10}$ আধসের, ময়দা $\frac{1}{10}$ আধসের এবং বাদাম (মিষ্ট+তিক্ত) বাটা এক পোয়া, করান্ট ও কিসমিস আধসের, কিছু কমলালেবু ও পাতি লেবুর খোসা প্রভৃতির মোরব্বা (কুচান), কিঞ্চিৎ নুন এবং কিছু ব্রান্ডি (brandy) লও ।

একটা নাতিগভীর ডিসে করিয়া ডিমের কুসুমের সহিত চিনি উত্তমরূপে মাড়িয়া মিশাও । অতঃপর তাহাতে ক্রমে ময়দা ও বাদাম বাটা মিশাও । তৎপর ঈষৎ নুন, এবং করান্ট, কিসমিস ও কুচান মোরব্বা গুলি মিশাও । তৎপর মাখন ঈষৎ গালাইয়া লইয়া

উত্তমরূপে মিশাইয়া দাও। এক্ষণে এই গোলা কেরামেল (caramel) বা পোড়া চিনির রঙ্গে পাটুখিলা বর্ণে রঞ্জিত করিয়া তৎসহ উত্তমরূপে ফেটান ডিমের শ্বেতাংশ ও এক পুঞ্জীকৃত চা-চামচ কান্দব চূর্ণ মিশাইয়া লও। একটু ব্রাশী বা অপর কোন প্রকার উপযুক্ত মদিরা মিশাইতে ভুলিও না। অতঃপর যথা সম্ভব সত্বর কাগজের আস্তর দেওয়া বৃহৎ সাঁচায় ভরিয়া কন্দু পাক করিয়া লও।

এই কেক প্রস্তুত হইলে তাহার উপর 'বাদামের প্রলেপ' দিয়া লইয়া পুনঃ তদুপরি আইসিং করিয়া বিবিধ নস্রায় মণ্ডন পূর্বক কেকের শোভা ও স্বাদ বৃদ্ধি করিতে পার।

৫। ছানার কেক (cheese cake)

ছানা $\frac{1}{2}$ দেড় পোয়া, ডিম ৪টা, চিনি $\frac{1}{2}$ ছটাক ও মাখন $\frac{1}{10}$ এক পোয়া লও। ডিমের কুসুম লইয়া তৎসহ চিনি মিশাইয়া উত্তমরূপে শ্বেতাভ করিয়া ফেটাও। তৎসহ ছানা (উত্তমরূপে মর্দিত করিয়া), মাখন এবং সুবাস স্বরূপ কিছু ভেনিলা বা রেটাফিয়ার নির্ঘাস মিশ্রিত কর। সর্বশেষে ডিমের শ্বেতাংশ (উত্তমরূপে ফেটাইয়া লইয়া) ও এক পুঞ্জ চা-চামচ বেকিং পাউডার মিশাও।

ওদিকে $\frac{1}{10}$ আধসের উৎকৃষ্ট ময়দায় $\frac{1}{10}$ একপোয়া মাখন ময়ান দিয়া মর্দিত করিয়া অল্পজল সহ দলিয়া ছানিয়া একটু শক্ত গোছ করিয়া রাখ। এই পিষ্টি যতটা সম্ভব পাংলা করিয়া বেলিয়া লও। অতঃপর গোটা কয়েক পেটা পেন (Patty pan) লইয়া তাহাদের মাপে ঐ পোলিকা কাটিয়া কাটিয়া পেন গুলির ভিতর দিকে একটু মাখন লইয়া পোলিকা খণ্ড গুলি আসূলে চাপিয়া চাপিয়া বসাইয়া দাও। এক্ষণে এই পোলিকার আস্তর দেওয়া পেটপেনের খোলে উপরি লিখিত ছানার গোলা ভর। পিষ্টি-খুরিকার সহিত গোলা আঁটিয়া রাখিবার জন্য আধ ইঞ্চি চওড়া সরু ফীতার আকারে পোলিকা কাটিয়া লইয়া আড়া আড়ি ভাবে গোলার উপর বসাইয়া দিয়া খুরিকার সহিত ফীতার মুড়া টিপিয়া জুড়িয়া দাও। উত্তপ্ত তন্দুরে ভরিয়া কন্দু পাক কর। ইহা কেক ও পেষ্ট্রীর মাঝামাঝি।

ছানার পরিবর্তে নারিকেল কুড়ার দ্বারাও এই প্রকার 'চীজকেক' প্রস্তুত করিতে পার।

চীজকেকের গোলায় চিনির পরিবর্তে আবশ্যিক মত নিমক দিয়া নিমকী স্বাদ বিশিষ্ট করিয়া প্রস্তুত করা যাইতে পারে।

খ : পেষ্ট্রী (Pastry) (বৈদেশিক)

১। টার্ট (Tart)

টার্ট পেষ্ট্রী, কেক নহে, সুতরাং উহা তদধ্যায়ের (পেরগীর) অন্তর্গত, কিন্তু কান্দব

বলিয়া উহাকে এখানে স্থান দেওয়া গেল।

এক পোয়া পরিষ্কৃত ময়দা লও। তৎসহ ছটাক দেড়েক পরিষ্কার চিনির গুঁড়া ও ঈষৎ নুন মিশাও। তাহাতে আধপোয়া মাখন ও একটা বড় পক্ষীডিম্বের কুসুমের দ্বারা ময়ান দাও। মর্দিত করিয়া ক্রমে জল দিয়া উত্তমরূপে দলিয়া পিটি প্রস্তুত কর। পাংলা করিয়া পোলিকা বলিয়া দাও। কতকগুলি 'পেটাপেন' (Patty pan) লইয়া তাহাতে ঐ পোলিকার দ্বারা ভিতরে আস্তরন (lining) দাও। অবশ্য আস্তর দেওয়ার পূর্বে পেটাপেনগুলির মাপে পোলিকা কাটিয়া কাটিয়া লইবে। প্যানের বাহিরে অতিরিক্ত পিটি যাহা পড়িবে ছুরি দিয়া কাটিয়া বাদ দিবে। আধ ঘন্টা মত ঢাকিয়া রাখ। অতঃপর পোলিকার আস্তর দেওয়া পেটাপেনের মধ্যে ইচ্ছামত মোরক্বা, জাম, মার্মালেড প্রভৃতি কোনও এক প্রকার মিষ্ট পুর ভরিয়া অমনি অথবা ঐ পুর পুনঃ অপর এক খণ্ড পিষ্টি-পোলিকায় আবৃত করিয়া জোড়ের মুখ টিপিয়া আটকাইয়া দিয়া তন্দুরে বা তেজালে কন্দুপাক (bake) করিয়া লও। কন্দু পাকের পূর্বে পোলিকার উপর পক্ষীর ডিমের কুসুমের প্রলেপ দিয়া লইলে বর্ণ সুন্দর স্বর্ণাভ হইবে। উপরে পোলিকার আচ্ছাদন না দিয়া যদি অমনি কন্দুপাক করা যায় তবে তাহাকে টার্টলেট (Tartlet) বলে।

পূর্বে 'লুচী' অধ্যায়ে বর্ণিত ক্রাস্টের (crust) দ্বারাও টার্ট বা টার্টলেট প্রভৃতি প্রস্তুত করিতে পার।

গ : পুডিং (Pudding) (বৈদেশিক)

পেষ্ট্রী ও কেকের ন্যায় পুডিংও কান্দব, তবে অনেক পুডিং সিদ্ধ করিয়া বা ভাপাইয়াও প্রস্তুত হইতে পারে। কেকের ন্যায় ইহার প্রধান উপকরণও ডিম্ব। তাপে ডিমের albumen (এলবুমেন) দঢ়াইয়া যাইয়া অপরাপর উপকরণে নির্মিত কেক ও পুডিংকে 'জমাইয়া' ফেলে। কেক প্রধানতঃ ময়দায় প্রস্তুত হয় কিন্তু পুডিং বহু বিধ উপকরণে প্রস্তুত হইতে পারে। তদুপকরণের মধ্যে কেকও একতম হইতে পারে। কন্দুপক কেক সচরাচর শুষ্ক হয় এবং তন্নিমিত্ত তাহা কিছু দিন রাখিয়া খাওয়া চলে কিন্তু পুডিং সচরাচর অপেক্ষাকৃত আর্দ্র হইয়া থাকে সুতরাং তাহা আর রাখিয়া খাওয়া চলে না, এই নিমিত্ত ইহা কেকের ন্যায় বাজারে প্রস্তুত হইয়া বিক্রয় হয় না। পুডিংয়ের একতম উপকরণ দুগ্ধ ; সচরাচর দুগ্ধের দ্বারাই ছানা, সুজি, কেক প্রভৃতি অপরাপর উপকরণ সিদ্ধ করিয়া 'গোলা' করিতে হয়। এই গোলা চিনি যোগে আবশ্যিক মত মিষ্ট করিয়া লইয়া তৎসহ কোন প্রকারের সুবাস যথা, ভেনিলাদি ও মদিরা প্রভৃতি এবং অনুবঙ্গ যথা, মোরক্বা (জাম) প্রভৃতি মিশাইয়া লওয়া যায়। কেকের ন্যায় ইহাতে আর ডিমের ফেটান শ্বেতাংশ অথবা কান্দব চূর্ণ (Baking powder)

মিশান হয় না। এই নিমিত্ত পক্ক পুডিং কেকের ন্যায় হাল্কা বা শুষ্ক হয় না বা ফাঁপিয়াও উঠে না।

কেকের ন্যায় পুডিংও বহুবিধ হইয়া থাকে, কিন্তু আমরা সে সকলের আলোচনা এখানে না করিয়া বাছিয়া বাছিয়া কেবলমাত্র গোটাকয়েক কান্দব পুডিং প্রস্তুতপ্রণালী লিপিবদ্ধ করিব। এই পুডিংগুলির অধিকাংশই হিন্দুস্থানী ধরণের এবং হিন্দুস্থানী উপাদানে প্রস্তুত।

সাধারণতঃ পাইডিস (Pie dish) বা অপর কোনও প্রকার আধারে করিয়া কান্দব পুডিং কন্দুপক্ক করা হইয়া থাকে। ইহা কন্দুপক্ক করিতে কেকের ন্যায় অধিক সময় বা তাপ লাগে না।

১। দুধের পুডিং বা কাষ্টার্ড পুডিং

ছয়টা ডিমের কুসুম লইয়া $\frac{1}{4}$ আধ পোয়াটাক সাফ চিনির সহিত উত্তমরূপে মাড়িয়া মিশাও। দুইটা লেবুর রস চিপিয়া দাও। পুনঃ মাড়। এক্ষণে $\frac{1}{2}$ এক সের দুধ লইয়া জ্বাল দিয়া শুকাইয়া $\frac{1}{10}$ আধসের করিয়া লও। দুধের সহিত ঐ চিনি মিশ্রিত ডিম মিশাও। কিছু জায়ফলচূর্ণ এবং ফোঁটা ৭। ৮ ভেনিলার নির্যাস (Vanilla Essence) মিশাও। একখানা পাই-ডিসে আধ পোয়াটাক মাখন মাখিয়া তাহাতে সমস্ত গোলা ঢাল। তন্দুর বা তেজালে ধরিয়া কন্দুপাক করিয়া লও।

ভেনিলার পরিবর্তে কোকো, ককি, বাদামবাটা বা রেটাফিয়া, পেস্তাবাটা অথবা নারিকেল-কুড়া বাটা দিয়াও কাষ্টার্ড সুবাসিত করিতে পার।

২। সন্দেশের হালুয়া

এক সের সন্দেশে ১২টা হিসাবে ডিম্বের কুসুম লও। $\frac{1}{10}$ দুধ, $\frac{1}{10}$ গাওয়া ঘৃত, সুগন্ধীর নিমিত্ত কিছু কপূর, জায়ফল চূর্ণ ও এলাচী চূর্ণ এবং আরও অধিক মিষ্ট আবশ্যিক হইলে কিঞ্চিৎ চিনি তৎসহ মিশাইয়া উত্তমরূপে চটকাইয়া লও। এই গোলা একখানা পাইডিসে ঢালিয়া তপ্ত তন্দুরে ধরিয়া কন্দুপাক করিয়া লও।

রসগোল্লা, জিলাপি, মতিচূর প্রভৃতির পুডিং এই প্রকারে প্রস্তুত করিতে পার।

৩। ডিম্বের হালুয়া

একসের দুধ জ্বালে উঠাইয়া ঘন কর। তিন ছটাক অবশিষ্ট থাকিতে নামাইয়া কুড়িটা ডিম্বের ইয়োক বা হরিদ্রাংশ, তিন পোয়া চিনি ও কিছু জায়ফল দিয়া নাড়িয়া উত্তমরূপে মিশাইয়া লও। (দোবারা চিনি হইলে তাহা গলিয়া ন যাওয়া পর্য্যন্ত নাড়িতে থাকিবে।) এক পোয়াটাক গাওয়া ঘৃত মিশাও। একখানা পাইডিসে ঢালিয়া কন্দুপাক কর। জমিয়া

সুন্দর সোনার বর্ণ হইলে নামাইয়া উপরে গোলাপ জলের ছিটা দাও। ঠাণ্ডা হইলে সাবধানে ঢালিয়া উপরে 'তবক' দিয়া চৌকা ডুমাডুমা আকারে কাটিয়া লও।

৪। পেস্তার হালুয়া

পেস্তা আধসের ভিজাইয়া রাখিয়া ছুলিয়া লও। একটু দুধসহ পেস্তা পাটায় পিষিয়া লও। ১৬টা ডিমের ইয়োক বা হরিদ্রাংশ, চিনি তিন পোয়া, জাফরাণ ও পাঁচ ছটাক ঘৃতসহ একসাথে উত্তমরূপে মিশাইয়া লও। একখানা পাইডিসে ঢালিয়া বেক বা কন্দুপাক কর। উপরে কিছু গোলাপ জল ছিটাইয়া দাও। ঠাণ্ডা হইলে উপরে তবক দিয়া চৌকা ডুমাডুমা আকারে কাটিয়া লও।

বাদামের দ্বারা এইরূপ হালুয়া পাক করিবে।

৫। ছানার হালুয়া

(১) আধসের ছানা পিষিয়া লও। বাদাম, পেস্তা, কিসমিস এক ছটাক করিয়া লইয়া একত্রে বাটিয়া লও। ২৪টা ডিমের ইয়োক বা হরিদ্রাংশ, তিন পোয়া হইতে একসের চিনি, জাফরাণ এবং ছয় ছটাক গাওয়া ঘৃত লইয়া সমস্ত একসাথে উত্তমরূপে মিশাও। পাইডিসে ঢালিয়া বেক বা কন্দুপাক কর। উপরে কিছু গোলাপ জল ছিটাইয়া দাও। ঠাণ্ডা হইলে তবক দিয়া চৌকা ডুমাডুমা আকারে কাটিয়া লও।

(২) ছানা ১/১০, মোয়া স্কীর ১/১০, উৎকৃষ্ট সাফ (loaf sugar) চিনি ১/১০, ডিম ৬টা, কিসমিস ১/১০, পেস্তাকুচি ১/১০, বাদামকুচি ১/১০, মাখন ১/১০, কিছু এলাচীচূর্ণ ও জায়ফলচূর্ণ, এক ফোটা গোলাপী আতর ও কিছু গোলাপ জল লও। ছানা, স্কীর ও চিনি স্বতন্ত্রভাবে বাটিয়া লইয়া একত্র মিশাও। ডিমের কুসুম ও শ্বেতাংশ পৃথক ফেনাইয়া লইয়া মিশাও। তৎপর মশলা ও বাদামাদি সব মিশাইয়া লও। একখানা পাইডিসে মাখনটুকু মাখিয়া তদুপরি ঐ গোলা ঢালিয়া দাও। তন্দুরে বা তেজালে ধরিয়া কন্দুপাক কর। উপরে আতর ও গোলাপ জল ছিটাইয়া দাও।

৬। দহির হালুয়া

একসেরটাক খাসা দহি এক খণ্ড কাপড়ের বুলিতে বুলাইয়া রাখিয়া জল ঝরাইয়া লও। বারোটা ডিমের শ্বেতাংশ খুব করিয়া ফেটাইয়া কঠিন গোছ করিয়া রাখ। দহির সহিত ডিমের ইয়োক বারোটা, তিন পোয়া বাতাসা চূর্ণ ও কিছু জাফরাণ উত্তমরূপে মিশাইয়া লও। গাওয়া ঘি বা মাখন ছয় ছটাক মিশাও। এক্ষণে ডিমের শ্বেতাংশের ফেনা ইহার সহিত মিশাইয়া লইয়া একখানা পাইডিসে ঢালিয়া বেক বা কন্দুপাক কর। জমিলে নামাইয়া কিছু গোলাপ জল উপরে ছিটাইয়া দাও। ঠাণ্ডা হইলে উপরে তবক দিয়া বরফীর আকারে কাটিয়া লও।

৭। ব্রেড (পাঁ-রুটির) পুডিং

(১) এক পোয়াটেক পাঁ-রুটির শাঁস লইয়া দুধ মিশাইয়া মোলায়েম কর। তৎসহ আবশ্যক মত চিনি এবং ৪টা ডিমের কুসুম মিশাইয়া লও। একখানা পাইডিসে এক ছটাক মত মাখন মাখিয়া তাহাতে ঐ গোলা ঢাল। তন্দুরে রাখিয়া কন্দু পাক কর।

(২) পাঁ-রুটির খান কয়েক স্লাইস কাটিয়া লও। উপরের চোঁচা কাটিয়া বাদ দিয়া ফেল। একখানা নাতিগভীর ডিসে রাখিয়া তদুপরি কিছু দুধ ঢালিয়া দাও। মোলায়েম হইলে প্রত্যেকখানা স্লাইসের উপর ডিমের কুসুম মাখিয়া ঘিয়ে ভাজ। গরম গরম তরল এক আঁশ চিনির সিরায় ডুবাও। চিনির সিরা লেবুর রসে সুবাসিত করিয়া লইবে। ইহাকে 'টোষ্ট পুডিং' কহে।

৮। ভারমিসেলি বা সেমুইর পুডিং

(১) আধসেরটাক দুধে দুই বাঙিলমত ভারমিসেলি মিশাইয়া জ্বালে উঠাও। ভারমিসেলি বেশ মোলায়েম হইলে নামাও। এখন ৪টা ডিমের কুসুমের সহিত চিনি মিশাইয়া মাড়িয়া তৎসহ একটি লেবুর সবটুকু রস মিশাইয়া পুনঃ মাড়িয়া লও। ভারমিসেলি পায়সের সহিত মিশাও। কিছু এলাচচূর্ণ ও জায়ফলচূর্ণ মিশাও। তৎপর ডিমের শ্বেতাংশ উত্তমরূপে ফেনাইয়া মিশাও। অতঃপর একটি জেলির সাঁচাতে এক ছটাকখানেক মাখন মাখিয়া তাহাতে ঐ গোলা ঢালিয়া গরম জলে বসাইয়া ভাপাইয়া লও।

(২) ডিমের শ্বেতাংশ না দিয়া একটি পাইডিসে মাখন মাখিয়া তাহাতে ঐ গোলা ঢালিয়া কন্দুপাক করিয়া লইবে।

সুজী, সাগুদানা, টেপিয়োকা প্রভৃতির পুডিং এই প্রকারে হইবে।

৯। জাম রোল (Jam-Roll)

পাইডিসে করিয়া কন্দুপাক করিয়া স্পঞ্জ কেকের প্রণালীতে একটি সাধারণ গোল্ফের কেঁক প্রস্তুত করিয়া লও। এক ক'ড়ে আঙ্গুল পুরু করিয়া লম্বালম্বিভাবে উহা হইতে এক এক পাটা বা স্লাইস ছুরি দিয়া কাটিয়া লও। কেঁকপটের উপর ষ্ট্রবেরী আদি কোন এক প্রকার পছন্দসহী জাম পুরু করিয়া লাগাইয়া লইয়া পাটা জড়ার ন্যায় জড়াও। সাবধানে জড়াইবে যেন কেঁক-পট্টাটি ভাঙ্গিয়া না যায়। এক্ষণে জড়ান কেঁক (cake roll) এক ইঞ্চি পুরু করিয়া আড়ভাবে কাটিয়া কাটিয়া লও। একখানা পাইডিসে রাখ। উপরে কিছু দুধ ঢালিয়া দিয়া সিক্ত কর। অতঃপর ৪২ পৃষ্ঠায় লিখিত মত প্রস্তুত কাষ্টার্ড ঢালিয়া দিয়া খাইতে দাও।

১০। টিপ্সী পুডিং (Topsy pudding)

উপরিলিখিত মেডিরা কেক লইয়া ছোট ছোট টুকরা করিয়া একখানা পাইডিসে (চীনা কলাই করা) রাখ। উপরে রাম (rum) বা অন্য কোনও মদিরা বা লিকিউর-মদ্য ঢালিয়া দিয়া সিক্ত (tipsify) কর। এক্ষণে ষ্টুবেরী বা অন্য কোনও পছন্দসহী জাম মিশাও। অতঃপর তদুপরি ৪২ পৃষ্ঠায় লিখিত মত প্রস্তুত কাষ্টার্ড ঢালিয়া দাও। সব আলগোছে মিশাইয়া লও। এখন সর্কেপরি দুধের ক্রীম বা স্কীরসার অথবা অভাবে ডিমের স্বেতাংশ উত্তমরূপে ফেটাইয়া লইয়া ঢালিয়া দিয়া খাইতে দাও। ইহাকে বরফের বাস্কে রাখিয়া শীতল করিয়া লইতে পার।

সপ্তদশ অধ্যায়

পুলিকা (পুলি)

চাউলের গুঁড়া উত্তপ্ত জলে ফেলিয়া 'কাহি' প্রস্তুত করতঃ তদ্বারা হাতে টিপিয়া পোলিকা বানাইয়া তাহাতে স্কীর ঘটিত বা অন্য কোনও উপযুক্ত মিষ্ট পুর যথা, তিল-খাঁড়াদি ভরিয়া পোলিকা দোপাট্টা করিয়া জোড়ের মুখ আঙ্গুলে টিপিয়া বা মুড়িয়া বন্ধ করিয়া দিয়া দুধে সিদ্ধ বা উত্তপ্ত জলের ভাপে ভাপাইয়া লইলে, 'পুলিকা' বা 'পুলি' প্রস্তুত হইবে।

লুটির সহিত পুরির যে প্রকারের সম্বন্ধ পিষ্টকের সহিত পুলিকার কতকটা সেই প্রকারের সম্বন্ধ বলা যাইতে পারে। পুরিকা এবং পুলিকার নামেরও সাদৃশ্য আছে—রলয়োরভেদঃ—উভয়েই পূরণর্ভ বটে। চাউলের গুঁড়ারই সচরাচর পুলি হইয়া থাকে এবং তাহাই উত্তম হয়। তবে ময়দা বা সুজি, শিঙ্গাড়া বা শাটি প্রভৃতির পালোর দ্বারাও পুলি হইতে পারে।

পুলিকা দুই প্রকারে পদ্ধ হইতে পারে, প্রথম, স্কীরে সিদ্ধ বা পাক করিয়া, ইহাকে 'স্কীর-পুলি' কহে, এবং ইহাতে সচরাচর স্কীর, নারিকেল-স্কীরসা বা স্কীর ঘটিত অপর যোগ্য পুর দেওয়া হয়। দ্বিতীয়, উত্তপ্ত জলের ভাপে পাক করিয়া, ইহাকে 'ভাপা-পুলি' কহে এবং ইহাতে তিলখাঁড়, নারিকেল-খাঁড় বা অপর কোনও যোগ্য পুর দেওয়া হয়।

স্কীরপুলি স্কীরে পাক করিয়াই প্রস্তুত হয় এবং স্কীরগর্ভ করিয়াই খাইতে হয়। ভাপাপুলি অমনি শুষ্ক অথবা ইচ্ছা করিলে চিনি বা গুড়ের সেরায় ভিজাইয়া রাখিয়া খাইতে হয়।

১। স্কীর-পুলি

আতপ চাউলের গুঁড়া লইয়া আন্দাজমত উষ্ণ ফুটন্ত জলে ফেলিয়া 'কাহি' প্রস্তুত

কর। কাহি এরূপ Consistency-র হইবে যাহাতে তাহা অনায়াসে কোনও নির্দিষ্ট আকারে গড়া যাইতে পারে। অতঃপর এই কাহি হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক এক দলা লইয়া হাতে পাকাইয়া ও টিপিয়া মণ্ডলাকার এক একটি পোলিকা গড়। ক্ষীরসা বা নারিকেলক্ষীরসা বা ক্ষীর ঘটিত কোন এক প্রকারের খাবার যথা 'বরফী' প্রভৃতি পোলিকার মধ্যস্থলে রাখিয়া পোলিকা দু-মুড়িয়া (দো-পাট্টা করিয়া) পুর গৰ্ভস্থ করিয়া জোড়ের মুখ আঙ্গুলে টিপিয়া বা মুড়িয়া মুড়িয়া জুড়িয়া দাও। অতঃপর উহা দুধে ফেলিয়া বাতাসা অথবা খেজুর গুড় সহ জ্বাল দাও। দুধ বেশ ঘন হইয়া লালি ক্ষীরের ন্যায় হইলে নামাও। একদিন রাখিয়া কতকটা ক্ষীরগৰ্ভ হইলে খাও। পূলিকাগুলি সিদ্ধ করিলে এতই শক্ত হইয়া যায় যে ক্ষীর ভিতরে প্রবেশ করিতে বড় পারে না।

সুজি, ময়দা, জোয়ার ও কাউণ্ডের গুঁড়া, শটির বা শিক্কাড়াদির পালোর দ্বারা এইরূপে ক্ষীরপুলি প্রস্তুত করিতে পার। সুজি বা ময়দার পুলি বেশ মোলায়েম হয়, কিন্তু দাঁতে কামড়াইয়া ধরে।

২। ভাপা পুলি

উপরোক্ত বিধানে চাউলের গুঁড়া ফুটন্ত জলে ফেলিয়া কাহি প্রস্তুত করিয়া তদ্বারা পোলিকা গড়। ভিতরে ক্ষীর ঘটিত পুর না দিয়া তিল খাঁড় বা নারিকেল-খাঁড় দ্বারা পুর দাও। অথবা ইচ্ছা করিলে কোনওরূপ মোরব্বা (যথা, জাম, জেলি প্রভৃতি) দ্বারাও পুর দিতে পার। অতঃপর একটা হাঁড়ি লইয়া তাহা জলে অর্ধ পূর্ণ কর। হাঁড়ির মুখে একখানা পাংলা বস্ত্র খণ্ড টান করিয়া আঁটিয়া বাঁধ। এই বস্ত্র খণ্ডের উপর পুলিগুলি সাজাইয়া উপরে একখানা সরিষা চাপা দিয়া ঢাক। হাঁড়ি জ্বালে বসাও। জল ফুটিতে থাকিলে তাহা হইতে যে ভাপ বাহির হইবে তাহাতে পুলিগুলি পক্ক হইয়া যাইবে।

এই পুলি অমনি শুষ্ক অবস্থাতেই খাওয়া চলে। অথবা ইহাকে চিনির ঘন এক আঁশ সেরায় বা মধুতে মাখিয়াও খাওয়া চলিতে পারে।

ভাপা পুলিকে বরেন্দ্রে 'কুশলী' কহে। সম্ভবতঃ কুটুম্ববাড়ী তদ্ববার্তা—সন্দেশ লইতে যেমন 'সন্দেশ' পাঠান যায় তেমন কুশল বার্তা কবিত্তে 'কুশলী' পাঠান পূর্বে প্রথা ছিল।

অষ্টাদশ অধ্যায়

পায়স (পায়সাম্ন)

বিশেষ বিশেষ কন্দ-শস্য-ফলাদি বা তৎবিকার এবং গব্য-রসাত্মক ছানা, ডেলাক্ষীর বা তৎবিকার বাতাসাদি যোগে দুধে সিদ্ধ করতঃ আবশ্যিক মত ঘন করিয়া নামাইয়া

তাহা এলা, কর্পূরাদি যোগে সুবাসিত করতঃ তৎসহ কিঞ্চিৎ গব্য ঘৃত মিশাইয়া লইলে 'পায়স', 'পায়সাম' বা 'পরমাম' প্রস্তুত হইবে।

সাধারণতঃ লাল আলু, চাউল বা তৎ-বিকার চিড়া, দুধ-কাউঙ্গ, সুজি বা তৎবিকার সেমুই, চুশি প্রভৃতি, সাগুদানা, পানিফলাদির পালো, আত্র, আনারসাদি ফল এবং ছানা, বা তৎবিকার, পানিতোয়া, চুসি প্রভৃতির দ্বারা পায়সাম প্রস্তুত হইয়া থাকে। চিনির পরিবর্তে বাতাসা এবং শীতকালে খেজুর গুড়ের দ্বারা (দুধে খেজুর গুড় এবং দধিতে ইক্ষুগুড় খাপ খায়) পায়সের মিষ্টত্ব সাধিত হইয়া থাকে। চিনিতে দুধ জ্বাল দিলে দুধ পানসে হয় বলিয়া তাহা বজ্জনীয়। সাধারণতঃ এক সের দুধে $\frac{1}{10}$ ছটাক হিসাবে বাতাসা এবং $\frac{1}{10}$ এক পোয়া হিসাবে খেজুর গুড় মিশাইতে হয়।

সচরাচর তেজপাত, (কদাচিৎ দারুচিনি), জায়ফলচূর্ণ, এলাচী (বড়) চূর্ণ এবং ঈষৎ কর্পূরের দ্বারা পায়স সুবাসিত করা হইয়া থাকে। তবে হালি ভেনিলা, রেটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাসের দ্বারাও পায়স সুন্দর সুবাসিত হইতে পারে। ফলের পায়স ফলের বাসেই বাসিত হয় বলিয়া তাহা আর পৃথক্ ভাবে বাসিত না করিলেও চলিতে পারে। তবে এলাচীর গুঁড়া ও কর্পূর তথাপি মিশান যায়। জ্বাল হইতে নামাইয়া পর পায়স সুবাস ও ঘৃত মিশানই প্রশস্ত নচেৎ জ্বালে বাস উপিয়া যাইয়া অপচয় হইবে।

ফলের পায়স ব্যতীত অপরাপর পায়সে অনুষঙ্গ স্বরূপ বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস মিশান যায়।

জ্বাল হইতে নামানোর পর পায়সে কাঁচা গব্য ঘৃত মিশাইয়া লইলে স্বাদের বিশেষ উন্নতি হইয়া থাকে।

পূর্ববর্তী অধ্যায়ে বর্ণিত খাবারের সহিত পায়সের সম্বন্ধ এবং তন্মধ্যে পায়সের স্থান ইতিপূর্বেই আলোচিত হইয়াছে। 'পায়স' অধ্যায় হইতে প্রকৃত 'খাবার' অধ্যায়গুলি শেষ হইল। অতঃপর শুধু গব্য-রসাবলী বাকী রহিল, তাহা পরিশিষ্ট অধ্যায় স্বরূপ পরে লিখিত হইল।

১। আলুর পায়স

লাল বা গোল আলুর চোঁচা 'বিনাইয়া' নাতি মিহি করিয়া কুট। একটু ভাপ দিয়া জল গালিয়া ফেলিয়া লও। কড়ায়ে বাতাসা-সহ দুধ জ্বালে চড়াইয়া তাহাতে ঐ আলু ছাড়। সিদ্ধ কর। আলু সিদ্ধ হইয়া দুধ গাঢ় হইলে নামাও। আলু অধিক সিদ্ধ হইলে দুধ এককালে দড়াইয়া যাইবে স্মরণ রাখিও। অতঃপর এলাচীচূর্ণ, জায়ফল চূর্ণ ও ঈষৎ কর্পূর মিশাইয়া সুবাসিত কর। কাঁচা গাওয়া ঘি মিশাও।

কাঁচা পেঁপে, মিঠা কুমড়া প্রভৃতির পায়স এই প্রকারে প্রস্তুত করিতে পার।

২। আলুর পায়স (অন্য প্রকার)

লাল বা গোল আলু, কাঁটাল বাঁচি বা বৈ-কচু পূর্বে জলে সিদ্ধ করিয়া খোসা ছাড়াইয়া হাতে চটকাইয়া বা পাটায় বাটিয়া লও। কড়ায়ে দুধ জ্বালে চড়াও। বাতাসা মিশাইয়া মিষ্ট কর। চটকান আলু ছাড়। নাড়িয়া সব উত্তম রূপে মিশাও। গাঢ় হইলে নামাইয়া এলাচী চূর্ণ ও ঈষৎ কপূর এবং গাওয়া ঘি মিশাও। ইহাকেই পূর্ববঙ্গে 'লাঞ্জী' কহে।

৩। চাউলের পায়স (পরমাম)

পিতলী কড়ায়ে দুধ জ্বালে উঠাও। দুই একখানা তেজপাতা ছাড়। চাউল ছাড়। একসের দুধে এক ছটাক পরিমিত চাউল দিলে তবে পায়স উত্তম হইবে। চাউল সিদ্ধ হইলে বাতাসা মিশাইয়া মিষ্ট করিবে। একসের দুধে তিন ছটাক হিসাবে বাতাসা (অথবা রুচী অনুসারে কমবেশী) মিশাইবে। ইচ্ছা করিলে বাদাম-পেস্তা কুচি এবং কিসমিস (অথবা শুধু কিসমিস) মিশাইবে। অতঃপর সব সুসিদ্ধ হইয়া আবশ্যিক মত গাঢ় হইলে নামাও। এলাচী (বড়) চূর্ণ, জায়ফল চূর্ণ ও ঈষৎ কপূর মিশাও। খানিকটা কাঁচা গাওয়া ঘি ঢালিয়া দিয়া পায়সের লজ্জৎ সাধন করিবে।

দুধ-কাউঙ্গ, সাগুদানা, সুজি, সেমুই বা বৈদেশিক ভারমিসেলী (vermicelli), জোয়ার এবং শাট, পদ্মবীজ, পানিফল বা কাঁচাকলার পালো প্রভৃতির দ্বারা এই প্রকারে পায়স রীতিতে পার।

৪। চিড়ার পায়স

নূতন খেজুর গুড় যোগ দুধ জ্বাল দিয়া তদ্বারা চিড়ার বেশ স্বাদ পায়স হয়। চিড়া পূর্বে জলে ভিজাইয়া রাখিয়া নরম হইলে দুধে সিদ্ধ করিয়া লইবে। একসের দুধে একছটাক হিসাবে চিড়া দিবে এবং একপোয়া হিসাবে খেজুর গুড় মিশাইবে। দুই একখানা তেজপাতা ছাড়িয়া খেজুর গুড়ে বাসিত দুধের একটু তীব্রতা সাধন করিতে পার। আবশ্যিকমত গাঢ় হইলে নামাইয়া কিছু গাওয়া ঘি মিশাইবে।

৫। পাকা আমের পায়স

সুমিষ্ট পাকা আমের দর লইয়া তাহাতে পুনঃ মিষ্ট মিশাইয়া জ্বাল দাও। গাঢ় হইলে পূর্বে হইতে জ্বাল দেওয়া অপেক্ষাকৃত গাঢ় দুধের সহিত মিশাও। এই প্রক্রিয়াতে, আমের কিছু অল্পত থাকিলে তদ্রূপ দুধ 'ফাটিয়া' যাইবে না। অতঃপর আবশ্যিকমত গাঢ় হইলে নামাইয়া কিঞ্চিৎ কপূর মিশাও।

৬। কাঁচা আমের পায়স

কাঁচা আমের শস্য খেঁৎলাইয়া লইয়া ক্ষার-জলে (চূণের জলে) ধুইয়া তাহার অম্লদোষ যতটা সম্ভব দূর কর। দুধ পূর্বে হইতে বাতাসা যোগে জ্বাল দিয়া কিছু গাঢ় করিয়া লইয়া তৎসহ ঐ আম-ছেঁচা মিশাও। আম সিদ্ধ হইলে নামাও।

আনারস, আপেল প্রভৃতির পায়স এই প্রকারে প্রস্তুত করিতে পার। ইহাকেও পূর্বেবঙ্গে কেহ কেহ 'লাঙ্গী' কহিয়া থাকেন।

৭। খোবানীর পায়স

খোবানী ঘন্টা দুই তিন জলে ভিজাইয়া রাখিয়া নরম হইলে জল গালিয়া ফেলিয়া পরিষ্কার করিয়া লও। বীচি বাছিয়া ফেল। তেজপাতা ও বাতাসাযোগে দুধ জ্বাল দাও। অপেক্ষাকৃত ঘন হইলে খোবানী ছাড়। খোবানী সিদ্ধ ও দুধ গাঢ় হইলে নামাও। কিছু কপূর মিশাও।

খোবানী অম্ল হইলে পূর্বে জলে সিদ্ধ করিয়া জল গালিয়া ফেলিয়া অম্লদোষ দূর করিয়া লইবে।

কমলালেবু, কিসমিস, আলুবোখরা, প্রন (Prune), চেরী (cherry), ষ্ট্র-বেরী (Straw berry) প্রভৃতির পায়স এই প্রকারে প্রস্তুত করিবে।

৮। চুসির পায়স (চাউলের গুঁড়ার)

চাউলের গুঁড়া উষ্ণজলে ফেলিয়া 'কাহি' প্রস্তুত করিয়া লও। এক একবারে অল্প পরিমাণে কাহি লইয়া হাতের তেলোয় ডলিয়া পাকাইয়া ছোট ছোট চুসি বা চুষি প্রস্তুত কর। চুসিগুলি হাওয়ায় শুকাইয়া একটু দৃঢ় করিয়া লও। কড়ায়ে দুধ জ্বালে উঠাইয়া চুসি ছাড়। সিদ্ধ হইলে বাতাসা বা খেজুর গুড় মিশাইয়া মিষ্ট কর। ঘন হইলে নামাও। এলাচীচূর্ণ জায়ফল চূর্ণ ও ঈষৎ কপূর মিশাও। খানিকটা গাওয়া ঘি মিশাও।

সুজি, পানিফল বা শাট প্রভৃতির পালোর চুসির দ্বারাও এই প্রকারে পায়স হইতে পারে।

৯। চুসির পায়স (ক্ষীরের)

মোয়া ক্ষীরের সহিত সেরকড়া আধপোয়া হইতে পাঁচ ছটাক মত সফেদার (চাউলের গুঁড়ার) বাঁধন দিয়া ঈষৎ জল মিশাইয়া ছানিয়া একটু শক্ত করিয়া মাখ। হাতের তেলোতে ডলিয়া পাকাইয়া এই ক্ষীরের ছোট ছোট চুসি বা চুষি প্রস্তুত কর। হাওয়ায় শুকাইয়া চুসিগুলি আবশ্যকমত দৃঢ় করিয়া লও। ঘূতে ভাজিয়া রাখ। বাতাসা বা

খেজুর শুড় যোগে দুধ জ্বাল দাও। গাঢ় হইলে চুসি ছাড়। নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও। এলাচীচূর্ণ, জায়ফল চূর্ণ ও ঝংৎ কপূর মিশাও।

খেজুর শুড়যোগে দুধ জ্বাল না দিয়া তাহাতে দেশীয় সুবাসের পরিবর্তে বৈদেশিক ভেনিলা, রেটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাস মিশাইয়াও চুসির পায়স সুবাসিত করিতে পার।

আধা-আধি ভাগে মোয়া ক্ষীর এবং চাউলের গুঁড়া বা সুজি বা ময়দা মিশাইয়া উপরি লিখিত প্রণালীতে চুসি প্রস্তুত করতঃ তাহার পায়স রাঁধিতে পার।

১০। ছনার পায়স

বাতাসা দিয়া দুধ জ্বাল দিয়া গাঢ় হইলে তন্মধ্যে জল ঝরান ছনা (ছোট ছোট খণ্ডে ভাঙ্গিয়া) আধ পোয়া হইতে তিন ছটাক হিসাবে ছাড়। বাদাম, পেস্তা, কিসমিস মিশাও। নাড়। আবশ্যিক মত গাঢ় হইলে নামাও। এলাচী চূর্ণ, জায়ফল চূর্ণ ও কিঞ্চিৎ কপূর এবং কিছু গাওয়া ঘি মিশাও। দেশীয় সুবাসের পরিবর্তে বৈদেশিক ভেনিলা, রেটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাস মিশাইয়া সুবাসিত করিলেও উত্তম হয়।

১১। অমৃত-রসাবলী

একসের ছনায় $\frac{1}{4}$ আধ পোয়া মোয়া ক্ষীর এবং $\frac{1}{4}$ আধ পোয়া সুজি বা কলের ময়দা মিশাইয়া ছনিয়া মাখিয়া লও। আধ ছটাক মত ওজনের ইহার এক এক দলা লইয়া ছোট ছোট পিঠার আকারে গড়। ঘৃত ভাজিয়া উঠাও। বাতাসা দিয়া দুধ জ্বাল দিয়া অপেক্ষাকৃত গাঢ় হইলে তাহাতে ঐ পিঠাগুলি ছাড়। কিছু কিসমিস মিশাইতে পার। নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও। এলাচীচূর্ণ, জায়ফলচূর্ণ ও কিঞ্চিৎ কপূর মিশাও। দেশী সুবাসের পরিবর্তে হালি ভেনিলা, রেটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাস দ্বারা সুবাসিত করিলেও উত্তম হইবে।

ছোট ছোট পানিতোয়া (ছনার বা ক্ষীরের), রসমুস্তী (ছোট ছোট রসগোল্লা) প্রভৃতির পায়স এই প্রকারে রাঁধিবে।

পরিশিষ্ট অধ্যায়

গব্য-রসাবলী

উপরে অষ্টাদশ অধ্যায়ে বিভক্ত খারাবাহিকরূপে লিখিত 'খাবার' গুলি ছড়া কেবলমাত্র দুগ্ধ বা দুগ্ধ বিকার এবং তৎসহ আবশ্যিক মত শর্করাদি যোগে আরও বহু প্রকারের 'খাবার' প্রস্তুত হইয়া থাকে। রূপ ভেদে এই গব্য-রসাবলীকে পাঁচভাগে বিভক্ত করা

যাইতে পারে। যথা ;—ক। ক্ষীর, খ। গস, গ। ছানা (আমিষ্কা), ঘ। দধি, ঙ। মাখন ও ঘৃত। ইহাদের বিবরণ নিম্নে দফাওয়ারি ভাবে লিখিত হইল।

ক : ক্ষীর

কাঁচা বা জ্বলে অল্পাধিক শুদ্ধ দুগ্ধকে ক্ষীর বলে। সদ্য-দোহা দুগ্ধ হইতে আরম্ভ করিয়া জ্বালে সম্পূর্ণ শুদ্ধ দুগ্ধ পর্য্যন্ত ক্ষীরের বিভিন্ন অনুক্রমকে (stage) বিভিন্ন নামে অভিহিত করা যায়। সচবাচর জ্বাল না দেওয়া কাঁচা ক্ষীরকে আমরা শুধু 'দুগ্ধ' বা 'কাঁচা দুগ্ধ' বলিয়া থাকি, এবং ঈষৎ জ্বাল দেওয়া তবল ক্ষীরকে 'বন্ধা দুগ্ধ' (অর্থাৎ জ্বালে যে দুগ্ধ একবার উৎলাইয়া বা বন্ধাইয়া উঠিয়াছে) বা 'দো-বন্ধা দুগ্ধ' (অর্থাৎ জ্বালে যাহা দুইবার উৎলাইয়া বা বন্ধাইয়া উঠিয়াছে) বলি। এতদপেক্ষা অধিক বন্ধান দুগ্ধকে, অর্থাৎ যাহা বন্ধান দুধ অপেক্ষা অপেক্ষাকৃত ঘন হইয়াছে তাহাকে, 'ক্ষোয়া' বা 'লালি ক্ষীর'* বলিয়া থাকি। লালিক্ষীর অপেক্ষা গাঢ়তর অথচ এককালে শুদ্ধ নহে—কিঞ্চিৎ আর্দ্র ও মোলায়েম—এরূপ ক্ষীরকে 'ক্ষীরসা' (ক্ষীর সার) বা 'পাত-ক্ষীর' বলি। এবং জ্বালে এককালে শুদ্ধ দুগ্ধকে আমরা 'মোয়া ক্ষীর' বা 'ডেলা বা টেলা ক্ষীর' বলিয়া থাকি।

ইহা সেওয়য় সদ্য-দোহা দুগ্ধকে centrifugal cream separator যন্ত্রে করিয়া বেগে ঘুরাইয়া তাহার গাঢ় অংশ হইতে জলীয় অংশ পৃথক করিয়া ফেলিয়া তাহাকে আমরা দুধের 'ক্রীম' (cream)—প্রকৃত ক্ষীরসার—আখ্যা দিয়া থাকি।

১। দুগ্ধ বা বন্ধা দুগ্ধ

সদ্য দোহা অথবা জ্বালে কেবল এক বা দুই বলক তুলিয়া তরল অবস্থাতেই সচরাচর গৃহস্থ বাড়ীতে দুগ্ধ পীত হইয়া থাকে। লোহার কড়াই অপেক্ষা পিণ্ডলী কড়ায়েই সাধারণতঃ দুধ জ্বাল দেওয়া হয়, কেন না তাহা হইলে দুধের বর্ণ বেশ শ্বেত থাকে। কিন্তু স্বাস্থ্যের হিসাবে বোধ হয় মৃৎ বা চীনা মাটি কলাই করা লোহার কড়ায়েই দুধ জ্বাল দেওয়া প্রশস্ত। হালি এলুমিনমের কড়াইও বোধ হয় এই হিসাবে নির্দোষ নহে। কেননা পিণ্ডল এবং এলুমিনম উভয়ই স্নেহময় পদার্থ সংস্পর্শে অল্পাধিক দূষিত হয়। বাতাসা মিশাইয়া সচরাচর দুগ্ধের মিষ্টত্ব সাধিত হইয়া থাকে, কেননা চিনি মিশাইলে গলিয়া তাহার জলীয় অংশের যোগে দুধ 'জলো' হইয়া যায়। শীতকালে 'নুতন' খেজুর গুড়ের সহিত জ্বাল দিয়াও দুধের মিষ্টতা সাধিত হইয়া থাকে—কিছু বেশী জ্বাল দিয়া লইয়া গুড়ের দরুণ দুধের জলো ভাব নষ্ট করা হয়। কিন্তু নুতন

* নবল (নবলি)—নবীন ; = নহল (নহলি) অথবা নঅল (নঅলি) ; = নালি বা লালি।

খেজুর গুড় সংযোগে দুধের স্বাদের বিশেষ উন্নতি হয় বলিয়া এটুকু শ্রম স্বীকার করিতে বড় আপত্তি হয় না। ইক্ষু গুড় কিন্তু দুধের স্বাদের উন্নতি করে না, তৎপরিবর্তে তাহা দুধের বিকার দধির স্বাদের উন্নতি বিধায়ক। পক্ষান্তরে দধিতে আবার খেজুর গুড় আদৌ খাপ খায় না।

টীমা বা মন্দ জ্বালে ঘন ঘন নাড়িয়া বা আউটিয়া (আবর্জন করিয়া) দুধ জ্বাল দিলে তবে তাহার আস্বাদন উত্তম হয় ;—

“টীমা জ্বাল ঘন কাটি। তবে দুধের পরিপাটি।” ইহাতে দুধের জলীয় অংশ ধীরে ধীরে ও সমান ভাবে শুকাইয়া আসে, দুধ ফেনিল হয় এবং তাহার শ্বেতসার (albumen) তাপাধিক্যে দঢ়াইয়া গিয়া দুম্পাচ্য হইতে পারে না ; সুতরাং সেই বন্ধা দুধ সুস্বাদু ও সুখপাচ্য হয়।

২। দুধের ফেণা

মন্দ বা টীমা জ্বালে ও ঘন ঘন আবর্জনে দুধে যে ফেনা ভাসিয়া উঠে তাহা উঠাইয়া লইয়া স্বতন্ত্র ভাবে খাওয়া চলে। বারাণসী অঞ্চলে এই অপেক্ষাকৃত দঢ় দুগ্ধফেণ মেটে খুরিকায় করিয়া বাজারে বিক্রীত হয়।

৩। ফ্লেয়া বা নালি (নঅলি) ক্ষীর

মন্দ বা টীমা জ্বালে এবং ঘন ঘন আবর্জনে ক্রমে দুধ ঘন দরদরে হইয়া আসিলে, অর্থাৎ ১/০ একমণ দুধ জ্বাল দিয়া ১৫।১৬ পনের, ষোল সের অবশিষ্ট থাকিলে তাহাকে ফ্লেয়া বা নালি (নঅলি) ক্ষীর বলিবে। অমনি অথবা বাতাসা যোগে মিষ্ট করিয়া লইয়া নালি ক্ষীর বিবাহাদি ব্যাপারে ‘ফলাহারে’ পরিবেশিত হইয়া থাকে এবং বৃদিয়া, জিলাপি প্রভৃতি মিঠাইয়ের সহিত তাহা মিশাইয়া ভুক্ত হইয়া থাকে। অনেক বড়া, পূয়া, পিঠা, পুলি প্রভৃতি নালি ক্ষীরে ভিজাইয়া ক্ষীরগর্ভ করিয়া খাইতে হয়। রুচী হইলে ভেনিলা, ব্রোটাফিয়াদির নির্যাস মিশাইয়া লালি ক্ষীর সুবাসিত করা যাইতে পারে। সুপক রস্তু, আশ্র, পনসাদি যোগে এবং তৎসহ আরও মিহি চিড়া, হমন (চিনার খই), ভেঁটের (সাফলার টেপের) খই বা দুধ-কাউণ্ডের খই মিশাইয়া ইহা খাইতে উত্তম।

ইহার দ্বারা কুল্ফী বরফ জমান হইয়া থাকে।

৪। ক্ষীরসা বা পাতক্ষীর

দরদরে ঘন নালি ক্ষীরকে জ্বালে আরও অধিক শুদ্ধ করিলে অথচ সম্পূর্ণ শুদ্ধ হওয়ার পূর্বে ঈষৎ আর্দ্র ও নোনায়েম থাকিতে অর্থাৎ ১/০ এক মণ দুধ জ্বাল দিয়া ১২।১৩

সের অবশিষ্ট থাকিতে যে মোলায়েম ভাবাপন্ন ক্ষীর হইবে তাহাকে ‘পাতক্ষীর’ বা ‘ক্ষীরসা’ বলে। ইহাও অমনি অথবা বাতাসা বা খেজুর গুড় যোগে জ্বাল দিয়া মিষ্ট করিয়া লইয়া ব্যবহৃত হইয়া থাকে। ইচ্ছা করিলে এতৎসহ আরও নারিকেল কুড়া, বাদাম, পেস্তা, বা কিসমিস বাটা, তালের রস অথবা হালি ভেনিলা, রেটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাস মিশাইয়া সুবাসিত করিয়া লওয়া যাইতে পারে। আবার অলস্কন্ধ, জাফরাণ, পালঙ্ক-শাকের রস প্রভৃতি নির্দোষ রঞ্জক পদার্থ অস্বাদিক পরিমাণে মিশ্রিত করিয়া ইহাকে রঞ্জিত করা যাইতে পারে।

নিম্নলিখিত প্রকারভেদে এই ক্ষীরসা খাবাররূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে—

(১) খুরিতে ভরিয়া উপরে এলাচী চূর্ণ ও মিছরির বুকনি ছড়াইয়া দিয়া অথবা নারিকেল-কুড়া, বাদাম বাটা, তালের দর, কমলালেবুর রস বা হালি ভেনিলা প্রভৃতির নির্যাসে সুবাসিত করিয়া ‘তাল-ক্ষীরসা’, ‘কমলা-ক্ষীরসা’ প্রভৃতি রূপে খাওয়া যাইতে পারে।

(২) গরম গরম থাকিতে আধ সের মত ওজনের এক এক অংশ লইয়া একখানা কলা-পাতায় বিছাইয়া ঐ পাতা ভাঁজ করিয়া পুনঃ ক্ষীরসার উপর দিয়া হাতে চাপিয়া অভ্যন্তরস্থ ক্ষীরসাকে অর্ধচন্দ্রাকৃতি করিবে। ইহা জ্বালে যাহাতে লালচে হইতে না পারে তৎপ্রতি তীক্ষ্ণ দৃষ্টি রাখিবে।

(৩) বাতাসা সহ দুধ জ্বাল দিয়া অমনি অথবা একটু গোলাপী আতর, আমাদা, ভেনিলাদির নির্যাস অথবা তালাদির দর প্রভৃতিতে আবশ্যিকানুযায়ী সুবাসিত করতঃ এবং কোচিনিল (অলস্কন্ধ) জাফরাণ, পালঙ্কশাকের রস প্রভৃতি নির্দোষ রঞ্জক পদার্থে আবশ্যিকানুযায়ী বর্ণে রঞ্জন করতঃ সাঁচার সাহায্যে তদ্বারা বাস ও বর্ণের অনুকূলে বিবিধ প্রকারের পুঁতুল, ফল, ‘স্বস্তিক’ প্রভৃতি ‘ক্ষীরের সাঁচ’ প্রস্তুত করা হইয়া থাকে। সচরাচর এই প্রকারের খাবার কুটুম্ব বাড়ী ‘তন্ত্ব’ করিতে পাঠান হইয়া থাকে।

(৪) বাতাসা যোগে জ্বাল দিয়া তাহাতে গোলাপী আতর, ভেনিলা, রেটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাস, কমলালেবুর রস, তালাদির রস, নারিকেল-কুড়া, বাদাম, পেস্তা বা কিসমিস বাটা প্রভৃতি আবশ্যিকানুযায়ী রসে মিশাইয়া লইয়া তাহা মোহনপূরি, পেরাগী, শঙ্খুলী, অপূপ ও প্লিকাতে ‘পূর’ রূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

৫। মোয়া বা ঢেলা (ডেলা) ক্ষীর

দুধ জ্বাল দিয়া এককালে শুকাইয়া লইলে মোয়া বা ডেলা ক্ষীর প্রস্তুত হইয়া থাকে। ১/০ একমন দুধ জ্বাল দিয়া ৮।/১০ আট বা দশসের অবশিষ্ট থাকিলে ইহার পাক ঠিক হইবে। ইহা এক কালে বুরবুরে শুকনা হয় না—ইহাতে এতটুকু জলীয় ভাগ বা

আটা থাকে যাহাতে তাল বা ডেলা পাকাইয়া রাখিলে তাহা তদবস্থাতেই থাকে, অর্থাৎ বুয়ো হইয়াও যায় না অথবা পাতক্ষীর বা ক্ষীরসার ন্যায় নিজ ভারে নমিত হইয়াও পড়ে না। তবে প্রয়োজন হইলে ইহাকে আরও শুকাইয়া লওয়া যাইতে পারে, কিন্তু সে জ্বাল দিয়া নহে—হাওয়ায় রাখিয়া শুকাইয়া। তৎক্ষেত্রে ইহা ছোট ২ খণ্ডে ভাজিয়া হাওয়ায় শুকাইয়া বুয়বুরে করিয়া লইতে হয়। ইহার সহিত সাধারণতঃ মিষ্ট, সুবাস বা কোনও প্রকার রঞ্জক দ্রব্য যোগ করা হয় না। শুষ্ক স্থানে যত্নে রাখিলে ইহা অনেক কাল অবিকৃত থাকে। বিকৃত হওয়া বুলিলে একটু দুধের সহিত কড়ায়ে পুনঃ জ্বাল দিয়া লইলেই চলে। এইরূপে ইহাকে অনেক কাল রাখা যাইতে পারে, তবে বর্ষাকালে ইহাকে ভাল রাখা কঠিন। ইহার দ্বারা সন্দেশ (তক্তি ও প্যাড়া প্রভৃতি) বিবিধ প্রকারের পানিতোয়া বা অপর পক্কাম এবং অপূপ প্রভৃতি প্রস্তুত করা হয়। মোহনপুরি, পেরাগী, শঙ্কুলী, অপূপ ও পূলিকা প্রভৃতি পুররূপে ইহা ব্যবহৃত হইতে পারে। কাঠখোলায় বা অল্প ঘূতে ভাজিয়া বুয়ো করিয়া লইয়া ইহা বহু সন্দেশের অনুষ্করূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। ইহার দ্বারা চুম্বিকা প্রস্তুত হইতে পারে। ৬১ পৃ. দেখ।

৬। ক্রীম (cream) বা ক্ষীরসার (বৈদেশিক)

ক্রীম প্রস্তুত করিতে দুধ আদৌ জ্বাল দিতে হয় না। দুধ দুহিয়া উহা কাঁচা অবস্থাতেই ক্রীম সেপারেটর নামক centrifugal যন্ত্রের হাঁড়িতে ঢালিয়া বেগে হাঁড়ি ঘুরাইয়া জলীয় অংশ হইতে দুধের সারাংশ পৃথক করিয়া ফেলা হয়। জলীয় অংশ অপেক্ষাকৃত গুরুভার বলিয়া ঘূর্ণন centrifugal force-এ সারভাগ হইতে পৃথক হইয়া যায়। অবশিষ্ট ক্ষীরসার ভাগ বা ক্রীম তৎপর হাঁড়ি হইতে লইয়া অমনি বা মিষ্ট যোগে অথবা চা, কোকো কফি প্রভৃতির সহিত সচরাচর পান করা হয়। দুধের জলীয় অংশকে Separated milk কহে।

ক্রীম উত্তম রূপে ফেটাইয়া লইয়া 'আইস ক্রীমে' (৪১ পৃষ্ঠায় দেখ) অথবা বিবিধ বৈদেশিক কেক, পেষ্টি, পুডিং আদিতে পুর বা অনুষ্ক প্রভৃতি রূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। ফেটান ক্রীম বরফ বাস্কে রাখিয়া শীতল করিয়া চিনির সেরায় সিদ্ধ স্ট্র-বেরী, প্রণাদি ফলের সহিত মিশাইয়া খাইতে উপাদেয়।

ক্রীম অতি পুষ্টিকর অথচ সুখপাচ্য আহারীয় সূতরাং দুর্বল শিশুদিগের পক্ষে ইহা মহোপকারী।

৭। কাষ্টার্ড (বৈদেশিক)

উপরে ৪১-৪৫ পৃঃ দ্রষ্টব্য।

খ : সর

১। সর

কড়ায়ে করিয়া টীমা জ্বালে দুধ আউটিয়া আঁচ মন্দ করিয়া রাখিয়া দিলে ধীরে ধীরে দুধের উপর সর ভাসিয়া উঠে। যত অধিকক্ষণ রাখিবে এবং দুধ যত উত্তম হইবে ক্রমে সরও তত পুরু হইবে। সর ইচ্ছানুরূপ পাংলা বা পুরু করিয়া সাবধানে দুধ হইতে কাটিয়া উঠাইয়া লইবে। দেশী বা কাশির চিনির (brown suger) সহিত ইহা খাইতে ভাল। পক্কাম, পূপ প্রভৃতিতে উপাদানস্বরূপ সর ব্যবহৃত হইয়া থাকে— যথা, সরভাজি, হরিভোগ, সরভোগ, কমলা ভোগ প্রভৃতিতে।

২। সর-পুরিয়া

মোয়াক্কীর কড়ায়ে করিয়া জ্বালে উঠাইয়া ভাজ। চিনির রসের বীজ মারিয়া লইয়া তাহাতে মিশাও। বাদাম-পেস্তা কুচি মিশাও। জাফরাণ মিশাইয়া রঞ্জিত কর। সমস্ত উত্তমরূপে মিশ্রিত হইলে নামাইয়া ঠাণ্ডা কর। বারকোষের উপর একখানা দুধের পুরু সর বিছাও। তদুপরি আধ হইতে এক আঙ্গুল পুরু করিয়া ঐ প্রস্তুত ক্ষীরসা বিছাও। ক্ষীরসার উপর আবার একখানা পুরু দুধের সর বিছাও। পুনঃ তদুপরি আধ হইতে এক আঙ্গুল পুরু করিয়া ঐ ক্ষীরসা বিছাও। পুনঃ তদুপরি একখানা পুরু সর রাখ। সব হাতে একটু চাপিয়া জমাইয়া দাও। অতঃপর একখানা ছুরি দিয়া ছোট ছোট তক্তি বা বরফীর আকৃতিতে কাটিয়া উঠাও।

৩। রাবড়ী

একটা বড় পিস্তলী কড়ায়ে করিয়া দুধ জ্বালে উঠাও। টীমা জ্বাল দিতে থাক। দুধের উপরে সর ভাসিয়া উঠিলে একখানা কাটি দিয়া উঠাইয়া কড়ায়ের কিনারায় লাগাইয়া দাও। বাম হাতে একখানা পাখা লইয়া দুধের উপর ক্রমাগত হাওয়া দিতে থাকিবে এবং সর ভাসিয়া উঠিলেই দাহিন কাতে করিয়া কাটির সাহায্যে সরাইয়া কড়ায়ের কিনারায় বা কাঁধায় লাগাইয়া দিবে। এইরূপ ক্রমাগত করিলে যখন দুধের সমস্ত সর নিঃশেষ হইবে তখন ঐ সমস্ত সর এবং আবশ্যকানুযায়ী ঐ ক্ষোয়া দুধ উঠাইয়া লইয়া তৎসহ কিছু গোলাপ জল (বা ঈষৎ গোলাপী আতর) এবং বাতাসাচূর্ণ মিশ্রিত করিয়া তাহার সুবাস ও মিষ্টত্ব সাধন করিবে। ইচ্ছা করিলে কমলালেবু প্রভৃতি ফলের রস এবং ভেনিলা, রেটাফিয়াদির নির্বাসেও রাবড়ী সুবাসিত করিতে পার।

গ : ছানা (আমিষ্কা)

দুধ জ্বাল দিয়া এক বলক তুলিয়া নামাইয়া উষ্ণ থাকিতে ছানার জল, ফিটকারি, তেঁতুল বা লেবুর রস এবং বৈদেশিক রেনেট নির্যাস (essence of rennet) মিশাইলে দুধ 'ফাটিয়া' গিয়া তাহার ছানা কাটিবে। ১)০ এক মণ খাঁটি দুধে ১০। ১২ দশ, বার সের ছানা উৎপন্ন হয়। সাধারণতঃ মেটে হাঁড়িতে করিয়া ছানা কাটা হইয়া থাকে। ছানা কাটা পর হাঁড়ি শীতল জলে আবক্ষ ডুবাইয়া রাখিলে ছানার ফলন বেশী হইয়া থাকে। ৫৮ পৃষ্ঠায় দ্রষ্টব্য।

ছানা অমনি চিনি বা নুন যোগে খাওয়া যায়। ফলা আলু ভাজির সহিত খাইতে মন্দ লাগে না। ছানার দ্বারা বিবিধ প্রকারের সন্দেশ, পক্কাম, অপূপ, পুডিং, পায়সাদি প্রস্তুত হইয়া থাকে। জলখাবার প্রস্তুতে ছানার প্রয়োজনীয়তা কেবল ঘৃত, ময়দা ও শর্করা ব্যতীত আর সকল উপাদানের উপরে। কিন্তু আশ্চর্যের বিষয় এই, বাঙ্গালা দেশে ছানার এরূপ আদর থাকিলেও বাঙ্গালার বাহিরে ভারতের কুত্রাপি আর তাহা দৃষ্ট হয় না। বাঙ্গালার বাহিরে ছানার স্থান মোয়াক্ষীর দখল করিয়াছে।

ছানার দ্বারা কালিয়া প্রভৃতি ব্যঞ্জনও পাক হইয়া থাকে।

লেবু, কমলালেবু বা তেঁতুলে কাটা ছানার জল (whey) রোগীর পথ্যরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

চীজ (Cheese) (বৈদেশিক)

ইউরোপীয়েরা এক প্রকার সঁজা যোগে ছানার বিকার সাধন পূর্বক তাহাকে বিশেষভাবে সুবাসিত করিয়া তৎসহ কিছু নুন মিশাইয়া ও তাহাকে পীতাভ বর্ণে রঞ্জিত (stain) করিয়া চাপিয়া জমাইয়া 'চীজ' (cheese) রূপে খাইয়া থাকেন। বাস ও স্বাদ ভেদে বহু প্রকারের চীজ হইয়া থাকে।

বাঙ্গালা দেশেও ঢাকায় এবং বেঙেলে ছানার ন্যায় সাদা রঙ্গের নোণতা চীজ প্রস্তুত হইয়া থাকে। ইহা আর সঁজা যোগে বিকৃত করা হয় না, কেবল পরে স্মোক করিয়া লওয়া হয়। স্মোক করিবার প্রণালী 'বরেন্দ্র রন্ধন' ৩১ পৃষ্ঠায় দ্রষ্টব্য। আধ পোয়া মত ছানায় নুন মিশাইয়া এক খণ্ড কাপড়ে জড়াইয়া চোঙ্গাকার মেটে গেলাসে বা মগে ভরে। তৎপরে তাহাকে একটি কাঠের মুষলে (গেলাসের চোঙ্গের মাগে গোলাকারে প্রস্তুত) ঠুকিয়া এক ইঞ্চি পুরু চেপ্টা লোটির আকারে জমাট করিয়া লও। ছানার জল গেলাসের তলার নিকট রঞ্জিত ছিদ্র পথে বাহির হইয়া যায়। তৎপর তাহা উঠাইয়া লইয়া হয় অমনি অথবা রুচী হইলে স্মোক করিয়া খাও। ছানা টাঙ্ক গৃহজাত হওয়া চাই।

ঘ : দধি

১। দধি

টীমা আঁচে ধীরে ধীরে দুধ জ্বাল দিয়া আবশ্যিকমত ঘন করিয়া যথেষ্ট উষ্ণ থাকিতে তাহাতে 'সাঁজা' (lactic acid ferment) যোগ করতঃ আবশ্যিক মত বড় বড় বা ছোট ছোট কাৎরায় ভরিয়া উষ্ণ স্থানে স্থির ভাবে রাখিয়া দিলে ক্রমে দুধের যে বিকার ঘটে তাহাকে 'দধি' (দহি বা দই) বলা হয়।

বরেন্দ্রে (রাজসাহী এবং পাবনা জেলায়) ক্ষোয়ার ন্যায় অতি উৎকৃষ্ট ঘৃতাস্ত ও লালচে রঙের ঘন দহি প্রস্তুত হইয়া থাকে। গোয়ালারা বড় বড় মূংহাঁড়ায় করিয়া বাঁশের মোথা, ঘুঁটা, দৈলা প্রভৃতির দ্বারা ধীরে ধীরে দীর্ঘ সময় ব্যাপিয়া জ্বাল দিয়া দহির নিমিস্ত দুধ প্রস্তুত করিয়া থাকে। এই প্রণালীতে জ্বাল দেওয়ার দরুণ লালচে বর্ণ এবং বিশেষ এক প্রকার স্বাদবিশিষ্ট হইয়া থাকে। জ্বাল হইতে নামান পর দুধ কতকটা ঠাণ্ডা হইলেই অথচ যথেষ্ট উত্তপ্ত থাকিতেই তাহাতে 'দম্বল' বা 'সাঁজা' মিশাইতে হয়। দুধ যত ঠাঁট হইবে তাহা তত অধিক উষ্ণ থাকিতে দম্বল মিশাইতে হইবে ; এবং তাহা যত 'জলো' হইবে তত শীতল কবিয়া সাঁজা যোগ করিবে। পরপৃষ্ঠায় টেবেলে ইহার ক্রম দেখান গেল।

গোয়ালারা পূর্বে কিছু দুধের সহিত দম্বল গুলিয়া লইয়া ঐ দুধ সমগ্রদুধে মিশাইয়া 'সাঁজা দিয়া' থাকে। সাঁজার পরিমাণ দুধের পরিমাণ ও ঘনত্বের উপর নির্ভর করে ; তবে দুধের তুলনায় সাঁজা সামান্য মাত্র দিতে হয়, অধিক সাঁজা দিলে দহি টক হয়। সাঁজা দেওয়া পর গোয়ালারা প্রয়োজন মত $\frac{1}{2}$ ।।, $\frac{1}{5}$ এমন কি $\frac{1}{10}$ সের পর্যন্ত দুধ ধরে এমনতর কাৎরায় ঐ দুধ ভরিয়া তাহা কোনও উষ্ণস্থানে স্থির ভাবে বসাইয়া ঢাকিয়া রাখে। কাৎরায় ভরিবার পরও দুধে সাঁজা দেওয়া যাইতে পারে। দুধ ঠাণ্ডা হওয়ার পর সাঁজা দিলে অথবা সাঁজা দেওয়া পর শীতলস্থানে দুধ রাখিয়া দিলে উপযুক্ত তাপের অভাবে দম্বলের জীবানু উত্তমরূপে জন্মাইতেই পারিবেনা, সুতরাং তৎক্ষেত্রে দহিও 'জমিবে' না বা অসম্পূর্ণ জমিবে। এই নিমিস্ত শীতকাল অপেক্ষা গ্রীষ্মকালেই দহি উত্তম জমিয়া থাকে।

দুধের, দুধ জ্বালের, জ্বাল দেওয়া দুধের তারল্যের এবং সাঁজা বা দম্বলের তারতম্যে দধি সরল ও নীরস হইয়া থাকে। এই সরস ও নীরস ভেদে দহি বহু প্রকারের হইয়া থাকে। এতদরূপ নাটোর ও নওগাঁ মহকুমায় উৎকৃষ্ট হইতে অপকৃষ্ট দহির যে বিভিন্ন থাক বা পর্যায় (grade) গণ্য হয় তাহার বিভিন্ন নাম ও প্রস্তুত প্রণালীর একটি তালিকা পরপৃষ্ঠায় দেওয়া গেল। এখানে দম্বলের তারতম্য ধরা হইল না,

এখানকার সকল দধল একই প্রকার গুণ বিশিষ্ট ধরিয়া লওয়া হইল।

ক্রমিক নং	দধির নাম	১/০ মণ দধি প্রস্তুত করিতে যতটা খাঁটি দুধ লইতে হইবে।	গৃহীত দুধে যতটা জল মিশাইতে হয়	বাঁশের মোথা, ঘুটা বা দৈলা দিয়া ধীরে ধীরে যতক্ষণ জ্বাল দিলে গৃহীত দুধ ও মিশ্রিত জল একমশে দাঁড়াইবে।	মন্তব্য। (সাঁজা মিশাইবার সময় জ্বাল দেওয়া দুধের উষ্ণতা।)
১.	খাসা দধি	২/০ মণ	/ ১০ হইতে / ১ পর্যন্ত, 'সন্ধ্যা এককালে না দিলেও চলে।	১০। ১২ ঘণ্টা	খাঁটি দুধ এত অধিক সময় জ্বাল দিলে পারে ধরিয়া যাইতে পারে সুতরাং হাঁড়ার গায়ে দুধ ধরিবার উপক্রম বুঝিলে ঐ হাঁড়া হইতে অপর হাঁড়ায় ঢালিয়া দুধ জ্বাল দিবে। কাৎ- রাথ ভরিয়া বা তৎপূর্বে বেশী গরম থাকিতেই সাঁজা দিবে।
২.	নিম খাসা (অর্ধ খাসা)	১৮০ মণ	/ ১ হইতে / ২ সের	১০। ১২ ঘণ্টা	কাৎরাথ ভরিয়া বা তৎপূর্বে খুব গরম থাকিতেই সাঁজা দিবে।
৩.	খরা-মহর	১১০ মণ	/ ৪ হইতে / ৫ সের	৮। ১০ ঘণ্টা	কাৎরাথ ভরিয়া বা তৎপূর্বে অল্প গরম থাকিতে সাঁজা দিবে।
৪.	নিম খরা- মহর	১।০ মণ	। ০ সের	৭। ৮ ঘণ্টা ইহার জ্বাল অপেক্ষাকৃত ভেজে দিতে হয়।	ঐ
৫.	ভাল মহর	১, ০ মণ	। ০ আধ মণ	৫। ৬ ঘণ্টা ইহার জ্বাল ভেজে দিতে হয়।	কাৎরাথ ভরিয়া বা তৎপূর্বে আঙ্গুলে সহ্য হয় এমনতর অল্প গরম থাকিতে সাঁজা দিবে।
৬.	চলন মহর (রাশি)	। ৫—১। ০ সের	। ৫—১। ০ সের	৪। ৫ ঘণ্টা ভেজে জ্বাল দিতে হইবে	কাৎরাথ ভরিয়া বা তৎপূর্বে সামান্যমাত্র গরম থাকিতে সাঁজা দিবে।

দধি জমিলে তাহার 'মাথায়' সর জমিবে। দধি যত উৎকৃষ্ট হইবে তাহার মাথার
সরও তত পুরু ও লালচে হইবে। এই নিমিত্ত দধির অগ্রভাগ খাইতে উপাদেয়। সাঁজা

দেওয়া পর দধি জমিতে ৯।১০ ঘণ্টা মত লাগে। এই নিমিস্ত সক্ষ্যার পর দুধে সঁজা দিয়া প্রাতে জমা দধি সংগৃহীত হয়। দধিতে অতিরিক্ত সঁজা দিলে বা দধি অধিক কাল রাখিয়া দিলে টকিয়া যায়।

দেশী বা কাশির (brown) চিনি বা দানা ইক্ষুগুড় যোগে দধি খাইতে হয়। বিবাহাদি ব্যাপারে ফলাহারে দধি আবশ্য দেয়। দহির দ্বারা দহিবড়া প্রভৃতি খাবার প্রস্তুত হইতে পারে। ইহার টক হয়, এবং টক স্বাদের নিমিস্ত কালিয়া চাটুনি প্রভৃতিতে ইহা মিশান হইয়া থাকে। ময়দার সহিত মিশাইয়া দহির দ্বারা খামীর পস্তুত চলে। দহির জীবাণু মনুষ্যকে দীর্ঘজীবী করে বলিয়া বিবেচিত হয়, কারণ ইহার অপর অনিষ্টকারী জীবাণু নাশের ক্ষমতা আছে।

দুধের সহিত চিনি মিশাইয়া দই পাতিলে তাহাকে 'চিনিপাতা দধি' কহে। কিন্তু বরেন্দ্রে তাহার চলন নাই।

২। ভাপা দধি

একভাগ দুধের সহিত দুইভাগ লালি ফীর মিশাও। বাতাসা চূর্ণ মিশাইয়া আবশ্যকমত মিস্ত কর। রুচী হইলে জাফরাণে রঞ্জিত করিয়া পীতভ বর্ণ করিতে পার। অতঃপর একখানা মৃৎ বা চীনা মাটি কলাইকরা লোহার সানখিতে ভরিয়া একটি অল্প জল পূর্ণ হাঁড়ির মুখের উপর বসাও। জ্বাল দিয়া হাঁড়ির জল ফুটাও। জলের উত্তপ্ত ভাপরা সানখির তলায় লাগিয়া তাহা উত্তপ্ত করিয়া ঘণ্টা দুই তিনের মধ্যে দধি জমাইয়া ফেলিবে। প্রকৃতপক্ষে ইহাকে 'ভাপা' দধি না বলিয়া 'তাপা' দধি বলা উচিত।

৩। শিখরিণী

উৎকৃষ্ট খাসা বা নিমখাসা দধি একখানা কাপড়ের বুলিতে করিয়া বুলাইয়া রাখিয়া তাহার সমস্ত জল নিঃশেষ ঝরাইয়া 'শুকা দধি' করিয়া লও। জাফরাণ দিয়া ঐ শুকা দধি আবশ্যকমত বর্ণে (tint) রঞ্জিত করিয়া বাতাসা চূর্ণ মিশাইয়া তাহার প্রয়োজনীয় মিস্ততা সাধন কর। মহারাষ্ট্র দেশে ইহার বিশেষ আদর।

ঙ : মাখন ও ঘৃত

দুধের স্নেহময় অংশকে মাখন বা নবনীত বলে। ইহা বিবিধ উপায়ে দুধ হইতে নিষ্কাশিত করা হয়। নিম্নে কয়েক প্রকার প্রসিদ্ধ প্রক্রিয়া বা উপায়ের বিষয় লিখিত হইল—

(১) দুধের পাংলা বা পুরু সর ক্রমে সংগ্রহ করিয়া যথেষ্ট হইলে তাহা পাটায় বাটিয়া লাইলে মাখন হইবে। সচরাচর গৃহস্থ বাটিতে এই সরল প্রথাই অবলম্বিত

হইয়া থাকে।

(২) কাঁচা দুধ কোনরূপ কৌশলে আলোড়িত করিয়া বা 'টানিয়া' তাহার মাখন উঠান যাইতে পারে। ইহা খুব শ্রমসাধ্য ব্যাপার বলিয়া সচরাচর অবলম্বিত হয় না।

(৩) কাঁচা দুধ হাঁড়ি করিয়া cream separator নামক একরূপ (centrifugal) যন্ত্রের সাহায্যে বেগে ঘুরাইয়া তাহার লঘু স্নেহময় অংশ হইতে গুরু জলীয় অংশ পৃথক করিয়া এবং কৌশলে তাহা নিষ্কাশিত করিয়া ফেলিয়া অবশিষ্ট স্নেহময় ক্ষীরসার বা ক্রীম লইয়া পুনরায় তাহা অন্য প্রকার যন্ত্রের (Butter churn) সাহায্যে বেগে ঘুরাইয়া নিবিড়ভাবে আলোড়ন করিলে তাহার সমস্ত মাখন পৃথক হইয়া ভাসিয়া উঠিবে। বায়ব তাপের আতিশয্য থাকিলে বরফের সাহায্যে দুগ্ধ ও ক্রীম শীতল রাখিলে তবে মাখন ভাল উঠে।

এই প্রক্রিয়াই আজি কালি মাখন উঠান পক্ষে সর্বাংশে শ্রেষ্ঠ বলিয়া গণ্য হয়।

(৪) প্রথমে দুধের দহি করিয়া এবং পশ্চাৎ তৎদধিকে (কিছু জল মিশাইয়া) আলোড়িত করিয়া বা 'টানিয়া' মাখন তোলা হয়। অসম্মদেশে গোয়ালাগণ সচরাচর এই প্রথাই অবলম্বন করিয়া থাকে। ইহাতে অল্পায়াসে অধিক মাখন উঠিয়া থাকে।

একটা বড় মূৎ হাঁড়িতে করিয়া দহি লইয়া তৎসহ জল মিশাইয়া আবশ্যাকমত তরল করিয়া লও। ঘরের দাবার খুঁটিতে বা অপর কোন মজবুত খুঁটির সহিত 'বেতী', 'নই' লতা বা অপর কোনও দৃঢ় আঁশে প্রস্তুত দুইটি ছয় ইঞ্চি মত ফাঁদেব বীড়া,— একটা মাটি বা দাবা হইতে এক বা দেড় হাত মত উচ্চে এবং অপরটি প্রথম বীড়া হইতে আরও দুই হাত মত উচ্চে—বাঁধ। এই বীড়াদ্বয় মধ্যে মছন দণ্ড বা কাঁড়টি স্থাপন কর। ইহাতে মছন দণ্ড বা কাঁড়টি খুঁটির সহিত সমসূত্রে খাড়া রহিবে এবং বীড়াদ্বয় যথেষ্ট ফাঁদাল থাকার দরুণ মছন দণ্ড তন্মধ্যে অবাধে খেলিবে। সচরাচর বংশে বা কাষ্ঠে এই মছন দণ্ড নির্মিত হইয়া থাকে। এই মছন দণ্ড প্রায় হাত চারি পাঁচ লম্বা ও আঙ্গুল তিনেক মত স্থূল হইয়া থাকে। বংশদণ্ডের তলার দিকটা লম্বালম্বি ভাবে সম চারি ভাগে পৌণে হাত মত চিরিয়া লইয়া ভিতরে আড়াআড়ি ভাবে দুইটি কাঠি জুড়িয়া দিয়া বংশ দণ্ডটির নীচের অংশ 'হাঁ' করাইয়া রাখিবে, যাহাতে তাহার দ্বারা দধিতে বাড়ি লাগিয়া দধি মথিত হইতে পারে। যাহাতে বংশ দণ্ড আর অধিক ফাটিয়া যাইতে না পারে তন্নিমিত্ত চিরের গোড়া 'বেতী' দিয়া উত্তমরূপে জড়াইয়া বাঁধিবে। কাঠের গোল মছন দণ্ডের তলার দিকে আড়াআড়িভাবে চারি খণ্ড আধ ইঞ্চি পুরু, তিন ইঞ্চি চোড়া ও ছয় ইঞ্চি মত লম্বা তক্তা জুড়িয়া দিয়া তাহাকে দধি-মছন-পটু করিয়া লইবে।

অতঃপর অতি প্রত্যুষে, যখন বায়ব তাপের আতিশয্য না থাকে, তখন দধি-

জলপূর্ণ হাঁড়িটি খুঁটির গোড়ায় দাবাতে বসাইয়া তন্মধ্যে মছনদগুটি প্রবিষ্ট করাইয়া দিয়া দণ্ডের মধ্যভাগে এক গাছ রজ্জু জড়াইয়া ঐ রজ্জুর দুই মুড়া দুই হাতে ধরিয়া একবার দাহিনে ও একবার বামে টানিতে থাকিবে। ইহাতে দধির মধ্যে মছনদগুটি ঋজুভাবে রহিয়া একবার দক্ষিণাবর্ষে ও একবার বামাবর্ষে বেগে ঘুরিয়া দধিকে আলোড়িত বা মথিত করিতে থাকিবে। মছনফলে অবিলম্বে দধি হইতে মাখন পৃথক হইয়া ভাসিতে থাকিবে। তখন ছাকিয়া মাখন তুলিয়া লইবে। এইরূপে সমস্ত মাখন নিঃশেষ হইয়া না উঠা পর্য্যন্ত দধি-জল মছন করিবে।

সমস্ত মাখন উঠাইয়া লওয়ার পর যে জলীয় অংশ হাঁড়িতে অবশিষ্ট রহিবে তাহাকে 'তক্র' বা 'ঘোল' কহে। ঘোল একটি সুপেয় পদার্থ যাবতীয় আমাসয়ের পীড়ার ঘোল শুধু পথ্য নহে ঔষধও বটে। 'দধির অগ্র এবং ঘোলের শেষ' খাইতে ভাল, কেননা দধির মাথায় তাহার লঘু সারাংশ ভাসিয়া থাকে এবং ঘোলের তলায় তাহার গুরু সারাংশ সংগৃহীত হইয়া থাকে।

মাখন উঠান পর তাহাতে যথেষ্ট জলীয় ভাগ মিশ্রিত রহে বলিয়া বিশেষ ভাবে নিশ্চিত একটি চাটুর উপর রাখিয়া দস্তর বেলনে চাপিয়া বেলিয়া তাহার জলীয় অংশ নিষ্কাশিত করিয়া ফেলিতে হয়। এই জল চিপিয়া বাহির করিয়া না ফেলিলে মাখন শীঘ্র পচিয়া উঠে। তৎপর মাখনের সহিত কিঞ্চিৎ নুন ও নটকন ফলের বাঁচির রঙ মিশাইয়া ঈষৎ পীতভ (stain) করা হয়। তৎপর তাহা কাঠের হাতায় পিটিয়া আবশ্যিক মত পিণ্ডাকার করিয়া লইতে হয়।

মাখন শীতল জলে বা বরফের বাস্কে রাখিলে অধিক কাল অবিকৃত থাকে।

হালি কাঁচের মাখন তোলা যন্ত্রের (Butter churn) সাহায্যেও স্কীরসার (ক্রীম) বা দহি হইতে সুন্দর মাখন তোলা চলে। গৃহস্থের, যাঁহাদের অল্প মাখন তোলা প্রয়োজন, তাঁহাদের পক্ষে এই যন্ত্র বিশেষ সুবিধাজনক।

মাখন তোলার যাবতীয় যন্ত্র ও পাত্রাদি বিশেষ যত্ন সহকারে পরিষ্কার রাখিবে নচেৎ তাহা দূষিত হইয়া বিশেষ রোগজনক হইতে পারে।

মাখন জ্বাল দিয়া ঘৃত প্রস্তুত হইয়া থাকে। একটু কড়া জ্বালের ঘৃত স্বাদে ও গন্ধে উত্তম এবং তাহা থাকেও ভাল অনেক দিন।

মাখন অশ্মদেশে অমনি মিছরি সহ পূর্বে প্রাতে খাওয়া হইত। তাহা ছাড়া ভাতে বা রুটিতে মাখিয়া খাওয়া হয়। ভারতবর্ষে মাখন অপেক্ষা ঘৃতেরই সমধিক আদর। জল-খাবার প্রস্তুতে ঘৃতের স্থান সর্ব্বোচ্চে। ইউরোপীয়দের নিকট ঘৃতের আদর নাই, তাঁহারা তৎপরিবর্ষে মাখনই পছন্দ করেন। তাঁহারা কেঙ্ক, পেপ্তী, পুডিং প্রভৃতি খাবার প্রস্তুত করিতে মাখনই ব্যবহার করিয়া থাকেন।

স্যাণ্ডউইচ (Sandwich) প্রস্তুত করিতেও মাখন একটি প্রয়োজনীয় উপাদান। সিদ্ধ আলু, শক্তসিদ্ধ পক্ষীডিম্ব, কেভিয়ার (Caviar), সার্ডিন বা এঞ্জেবী প্রভৃতি ক্যানবন্দী (canned) মৎস্য, রোস্ট মাংস প্রভৃতি অমনি বা মিহি করিয়া পিষিয়া লইয়া তৎসহ আবশ্যিক মত নুন, মরিচ গুঁড়া বা টবাস্কোসস, রাইসরিষা বা মাষ্টার্ডের গুঁড়া এবং মাখন উত্তমরূপে মিশাইয়া পাঁ-রুটির স্লাইসের উপর পুরু করিয়া প্রলেপ দিয়া লইয়া তাহা অপর পাঁ-রুটির স্লাইসে আবৃত করতঃ তিন আঙ্গুল চৌড়া চৌকাকারে কাটিয়া কাটিয়া লইলে স্যাণ্ডউইচ হইবে। বৈকালী 'চা'র সহিত স্যাণ্ডউইচ ও কেক খাওয়া প্রসিদ্ধ।

| যাহার নিকট আমার স্ত্রী বৈদেশিক রন্ধন শিখিয়াছিলেন এবং যাহাব সহায়তায় বৈদেশিক রন্ধন-প্রণালী লিখা আমার পক্ষে সাধ্য হইয়াছে, এই গ্রন্থ ছাপা চলিতেছে এমন সময় আমার সেই বহুদিনের বাবচরী রঙবালির মৃত্যু হয়। |

নির্ঘণ্ট পত্র

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
অপূপ (পূয়া দেখ)	১২৭	আদা	
অবাক সন্দেশ	৬৪	মোরব্বা	২৯
অম্বিকা সন্দেশ	৬৪	সিরাপ	৪৪
অমৃত জিলাপি	১১৮	হালুয়া	৮০
অমৃত রসাবলী	১৫১	আঁধসা	১৩০
অরহর		আনারস	
ভাজা	২৩	জেলি	৪৭
অলঙ্কক (আলতা) Cochineal দেখ		পায়স	১৫০
		ফুটপঞ্চে	৪৯
আইসিং (Icing)	১৩৯	মোরব্বা	২৮
আইস ক্রীম (Ice cream)		রক্ষা	৩০
আম	৪৫	সরবৎ	৩৭
কফি	৪৩	sorbet	৪৮
কাষ্টার্ড	৪১	সিরাপ	৩৯, ৪৫
কেবানেল	৪৩	হালুয়া	৮০
নারিকেল	৪৫	আপেল	
পেস্তা	৪৫	জেলি	৩৩
বাদাম	৪৫	জেলির সরবৎ	৩৯
ভেনিলা	৩৬	পায়স	১৫০
রেটাফিয়া	৩৫	মোরব্বা	২০
লেবু	৩৬	রক্ষা	২২
স্ট্র-বেরী	৩৫	sorbet	৫১
আখরোট	৪৪	সিরাপ	৩৫
ভাজা	২৫	আম (কাঁচা)	
Agar Agar (চীনাঘাস)	৩২	পায়স	১৫০
আঙ্গুর		মোরব্বা	২৮
সিরাপ	৩৯	সরবৎ	৩৭
আটা		আম (পাকা)	
কুটি	৮৪	কুন্ডী	৪০
আতর (সুवासরূপে)	৬৯, ১১২, ১৩০, ১৩১	ক্রীম	৪৫
		জেলি (Mangoe pain)	৪৭
আতা সন্দেশ	৬৫	নাঁলক্ষীর যোগে	১৫৩

জল খাবার : ১৬৬

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
পায়স	১৪৯	এপ্রিকট (খোবানি দেখ)	
বক্ষা	২৯	'এম্প্রেস' গজা	১০৩
সরবৎ	৩৭	এলাচী (এলা) চূর্ণ	
আম আদা সন্দেহে	৬৫	সুবাসরূপে	৬৯, ৭১
আমলকী		এলাচ দানা	৫৬
মোরব্বা	২৮		
আম সন্দেহ	৬৫	বচমচিয়া (লুচি)	৮৫
আমিষ্কা (ছানা দেখ)		কচু (বৈ বা কুড়ি)	
আলু (গোল)		চপ্	১০৭
চপ (Chop)	১০৬	জিলাপি	১১৯.
দোলমা	১০৭	পায়স	১৪৯
পাঁপড়	৯০	পুয়া	১২৯
পায়স	১৪৯	বড়া	১২৪
পুররূপে	১০০	শাঁউলী	১০৬
বড়া	১২৭	কচুরী	
স্যাণ্ডউইচ্	১৬৩	খাস্তা	৯৪
আলু (গোল বা লাল)		চাকি (দাইল-পুরি দেখ)	৯৫
পায়স	১৪৮	জোড় পোলিকা	৯৯
বড়া	১২৪	টিকলি	৮৮
শাঁউলী	১০৬	টেপা	৮৯
হালুয়া	৮০	টোপা (খাস্তা দেখ)	৯৪
আলু-ই-বোখারা		বেলা	৯৫
পায়স	১৫০	লেটি	৯৪
সিরাপ	৩৯	হিঙ	৯৭
আশকে পিঠা	১৩৬	কদমা	৫৪
আঁশান	১০২, ১০৩, ১০৪	কন্দুপাক	১৩৭
		কপ্ (Cup)	৩৫
ইক্ষুগুড় (গুড় দেখ)		কপুর—সুবাসরূপে	৭০
ইচড়		কফি ক্রীম	৪৩, ১৫৫
পুররূপে	৯৯	কমলা পিঠা বা কমলা ভোগ	১৩০, ১৫৬
		করঞ্জ (পাকা) জেলি	৩৪
উষ্ণন	২১, ২২	কলা (কাঁচা)	
		পায়স	১৪৯
এঞ্জেবী (Anchovy)		শাঁউলী	১০৬
স্যাণ্ডউইচ্	১৬৩	হালুয়া	৮০

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
কলা (পাকা)		কালজাম (মোয়াক্কীরের)	১১২
নালিন্কার যোগে	১৫৩	কাষ্টার্ড (custard)	৪১, ১৫৫
বড়া	১২৫	পুডিং	১৪৩
বড়াতে	১২৩	ফরাসী বা ফ্রাঞ্জিপেন	৪৫
কলাই		ষ্টুড্ ফ্রুট (Stewed fruit)	
চাক বা মোয়া	২৪	যোগে	৩১, ৪২
ছাত্ত	২৪	কিসমিস্	১১০, ১১২
ভাজা	২৩	অনুষঙ্গরূপে	৭০, ১৩০, ১৩৭
লাডু	৭০	পায়স	১৫০
কলাই (ফুট)		কুইনস্ কেক	১৪০
ভাজা	২৪	কুশলী জিলাপি	১১৯
কলাই গুটি		কুলী (জলীয়) (Water ice)	৩৮, ৪০
পূর	৯৭	আসের	৪০
কাউঙ		বেলেব	৪০
আঁধসা	১৩১	কুলী (স্কোয়ার)	
খৈ—নালিন্কার যোগে	১৫৩	(আইসক্রীম দেখ)	৪০, ১৫৩
ছাত্ত	২৬	কুশলী (পুলিকা)	১৪৭
পায়স (দুধ)	১৪৯	কেক (Cake)	১৬৭
পিঠা	১৩৬	কেরামেল (Caramel)	
পুলি	১৪৬	কাষ্টার্ড	৪৩
মুড়কি	৫৬	রঙরূপে	১৪১
রুটি	৮৪	কোচিনীল (Cochineal)	
কাঙলী জিলাপি	১১৮	রঙরূপে	৩৬, ৩৭, ৪২,
কাঁচা গোম্মা	৬২		১৩৯, ১৫৪
কাঁটাল (পাকা)		ক্রাষ্ট (Crust)	
স্কীরযোগে	২০৬	টার্ট (Tart)	১৪২
বড়া	১২৬	পাই (Pie)	৯১
কাঁটাল বাঁচি		প্যাটী (Patty)	৯২
পায়স	১৪৯	ক্রীম (Cream)	৪১, ১৫৫
ভাজা	২৫	আসের	৪৫
হালুয়া	৮০	কফি	৪৩
কান্দব	১৩৮	কফির সহিত	১৫৫
কান্দব চূর্ণ (Baking Powder)	১৩৮	জমান	৪৪
কাভিয়ার (Caviar)		নারিকেলের	৪৫
স্যাণ্ডউইচ	১৬৩	পেস্কার	৪৫

জল খাবার : ১৬৮

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
ক্রীম (Cream)	৪১, ১৫৫	খই	১৯
বাদামের	৪৫	বড়া	১২৪
ষ্ট্র-বেরীর	৪৩	মুড়কিতে	৫৫, ৫৬
টুড ফল যোগে	১১৫	মোয়া বা চাক	২৬
		লাড়ু	২৬, ৭৫
ক্ষীর বুঁদিয়া	১২২	লালি ক্ষীর যোগে	১৫২
ক্ষীর (ঢেলা বা মোয়া)	৬১, ১৫২, ১৫৪	খাগড়াই মুড়কি	৫৬
অনুযন্ত্ররূপে (ভুট্ট)	৬১, ৬৭, ৭১	খাজা	
	৬৯, ৭০, ৭৫, ১১৮, ১২১, ১৫৫	চাপা	৫২
পানিতোয়া	১১১, ১৯১	ফাঁশী	৫৩, ৫৪
পুপিকা (পুয়া)	১২৯	খাজা (দল বা ফেণিকা)	৩৬
পুবরূপে	৮৮, ১৩০, ১৩৫, ১৫৫	খাস্তা কচুরী	৯৪
পুলি	১৪৬	খোবানি (এপ্রিকট্ বা জরদালু)	
বরফীতে	৮১	জাম (Jam)	৩৯
সন্দেশ	৬৪, ৬৫, ৬৬	পায়স	১৫০
সাঁচ	১৫৪	সিবাপ	৩৯
ক্ষীর (নালি বা ক্ষোয়া)	১৫২, ১৫৩	খুঁটমাস কেঙ্	১৪০
আঁধসার সহিত	১৩১		
কুল্লী	৪১	গাঙ্গাচূড়া সন্দেশ	৬৪
পিঠার সহিত	১৩৬	গঙ্গাজলী	৭৪
পূঁচার সহিত	১৪৬, ১৪৭	গজা	
বড়ার সহিত	১১৬	চৌকা	৮৭
মিঠাই যোগে	১১৭	জিবে	৮৭
ক্ষীর (পাতক্ষীর বা ক্ষীরসা)	১৫৬	গব্য-রসাবলী	১৫১
কমলা	১৫৪	গম ছাতু	২৬
তাল	১৫৪	গুড় (ইস্কু)	৫০
নারিকেল	১২৯	জিলাপিতে	১১৯, ১২০
পূবরূপে	১০২, ১০৪, ১০৫, ১৫৪	দধিতে	১৬০
সরপুবীয়ায়	১৫৬	পিঠায়	১৩৬
সাঁচ	১৫৪	পুয়ায়	১৩০, ১৩১
ক্ষীরভক্তি	৬৬	প্রকার ভেদ	৫০
ক্ষীরমোহন	৬৯	বড়াতে	১২৩, ১২৫, ১২৬
ক্ষীরসা (পাতক্ষীর দেখ)		মুড়কি	৫৫
ক্ষীরসার (Cream দেখ)	১৫৫	মোদকে	৪৯
		লাড়ুতে	৭১, ৭২

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
গুড় (খেজুর)		চাকী কচুরী	৯৫
ক্ষীরে	১৪৭	চাকী নিমকি	৮৮
পায়সে	১৪৯	চানাচুর	২৫
পিঠাতে	১৩৬	চিংড়ী মাছ	
পুলীতে	১৪৭	পূর (কুচা চিংড়ী)	৯৮
সন্দেশে	৬৪	পূর (বড় চিংড়ী)	৯৮, ১০১
গোকুল পিঠা বা গোকুল ভোগ	১২৯	চিড়া	
গোলা	১১৩, ১১৪, ১২৩, ১২৭	চাক বা মোয়া	২৩
	১৩৩, ১৪২	নালিঙ্গীর যোগে	১৫৩
গোলাপ জাম (ক্ষীরের)	১১১	পঙ্কাসে (হরিতভোগে)	১১০
গোম্মা (কাঁচা)	৬২	পায়স	১৪৯
গোম্মা (রস)	৬৯	পুলি	১০৬
ঘণ্ট		বড়া	১২৪
পূররূপে	৯৯	ভাজা	২২
ঘোল (তক্র)	১৬২	শাঁউলী	১০৬
সরবৎ	৩৭	চিড়া বা জীরা (নারিকেলের)	৭৪
ঘৃত	১৬২	চিনা (খেরাচ)	
চন্দ্রকাঁহিত বা চন্দ্রকান্তি	৮২	খই (হমন)	২০
চপ্ (আলুর) (chop)	১০৬	খই নালিঙ্গীর যোগে	১৫৩
চমচম সন্দেশ	৬৮	ছাতু	২৫
চাউল		চিনি	
আঁধসা	১৩০	খাজা (ফাঁশী)	৫৩
গুঁড়া বঁধন রূপে	১০৩, ১১৭, ১২৩, ১২৭	দেশী (brown)—দধিতে	১৬০
চুসি	১৫০	মুড়কি	৫৬
পায়স	১৪৯	লাড়ুতে	৭০
পিঠা	১৩৫	চিনি পাতা দহি	১৬০
পুলি	২৪৬	চিনির রস	৫০, ৫৯, ৬১, ১০৮, ১১৬
ভাজা	২০	বীজ মারা	৫১, ১০৬
মুড়ি	২১, ৭০	চীজ্ (cheese)	
রুটি	৮৪	কেক	১৪৯
লাড়ু	৭১, ৭২	গব্য-রসাবলী	১৫৭
চাক (মোয়া দেখ)		মোরক্কা	২৭
		চীনা বাদাম ভাজা	২৫
		চুসি বা চুসি (পায়স)	
		ক্ষীরের	১৫০

জল খাবার : ১৭০

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
চুসি বা চুসি (পায়স)		ছানা (আমিষ্কা)	৫৮, ১৫৭
চাউলের গুঁড়ার	১৫০	হরিভোগ	১১০
চূর্ণা	৭৫	সন্দেশ	৫৭, ৫৮
বরফী	৮১	সীতাভোগ	১২১
লাডু	৭৫	হালুয়া	১৪৪, ১৫৫
চেরী (cherry)		ছোলা (বুট দেখ)	
পায়স	১৫০	জলবড়া	১২৪
সিরাপ	৩৯	জাম (Jam)	৩১
ছাতু	১৭, ২৬	কেকে	১৪৫, ১৪৬
লাডু	২৬, ৭১	টেপারির	৩২
ছানা (আমিষ্কা)	৫৮, ১৫৭	পানকে	৪৬
কালিয়া	১৫৭	পুডিংএ	১৪৫, ১৪৬
কেক	১৪১	পুরুরূপে	১০২, ১৩৩
গোলা	১১৪	ষ্ট্র-বেরীর	৩১
গোম্মা	৬২, ৬৯	সনবৎ	৩৯
জল (whey)	১৫৭	সিরাপ	৩৯
জিলাপি	১২০	জাম রোল কেক (Jam roll cake)	১৪৫
তক্তি (সন্দেশ)	৬৪	জায়ফল চূর্ণ সুবানরূপে	৭০
পানিতোয়া	১০৮	জিলাটিন (Gelatin)	৪৬
পায়স	১৫১	জিলাপি	
পিঠা (রসমাধুরী দেখ)	১১০	অমৃতি বা কাণ্ডবী	১১৮
পুলি	১০৯	কুণ্ডলী, দেড়পেঁচি বা ময়দানি	১১৯
পুয়া	১২৮	ছানার	১২০
বড়া	১০৮	পানিফলের পালোর	১২০
ভাজা	১০৮	বৈ কচুর	১১৯
মগা (গোটা)	৬৭	শটির পালোর	১২০
মগা (বাটা)	৬৩, ৬৫, ৬৭	জিলাপির পুডিং	১৪৩
মুড়কি (ছানা ভাজা দেখ)	১০৮	জেলি (Jelly)	৩২, ৪৬
রস চিত্তহরা	১১০	পানক	৪৬
রস মাধুরী	১১০	মোরকা	৩৩
লাল মোহন	১০৯	জোয়ার	
লেঙ্গাচা	৬৯, ১০৯	খই	১৯
লেডিকেনিং	১১৯	খইর মুড়কি	৫৬
		ছাতু	২৬

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
জোয়ার		তন্দুর	১৩৮
পায়স	১৪৯	তরমুজ	
পুলিকা	১৪৭	সরবৎ	৩৭
পুয়া	১৩১	তাল	
রুটি	৮৪	ক্ষীরসা	১৫৩
		পিঠা	১৩৭
ঝিঙ্গা		বড়া	১২৬
দোলমা	১০৭	তালশাঁস সন্দেশ	৬৫
ঝুরি (নিমকি)	১২২	তিল	
		কৌড়া (খাঁড়)	৭৩
টবগা লুচি	৮৫	কৌড়া পুরকপে	১০৫, ১৪৭
টার্ট (Tart)	৯২, ১৪১	নিমকি বড়া	১২৭
টার্টলেট্ (Tartlet)	১৪২	ভাজা	২৫
টিপসী পুডিং (Topsy Pudding)	১৪৬	লাডু (কোটা)	৭১
টেপাবি		লাডু (গোটা)	৭২
জাম (Jam)	৩২	তিলে-চাউলে গুঁড়া	৭২
জেলি (Jelly)	৩৪	তুঁতফল	
রফা	৩৮	সন্দেশ	৬৬
সিরাপ	৩৮	সরবৎ	৬৭
টেপিওকা জেলি	৪৮	তেঁতুল	
পুডিং	১৪৫	সরবৎ (কাঁচা)	৩৭
টোস্ট পুডিং	১৪৫	সরবৎ (পাকা)	৩৮
		whcy	১৫৭
ডিম্ব (পক্ষীর)			
কস্টার্ডে	৪১, ৪৩	দধি	১৫৮
কেকে	১৩৩, ১৩৭	খামিরে	৮৪, ১৬২
প্যানকেকে	১৩২	চিনিপাতা	১৬০
পুডিংএ	১৩৩, ১৪২	পর্যায় বিভাগ	১৫৯
পুরকপে	৯৯	ভাপা	১৬০
বাঁধনরূপে	১০৬, ১২৫	বড়া	১২৬, ১৬০
স্যাণ্ডউইচ	১৬৩	শুকা (শিখবিনী)	১৬০
শ্বেতাংশ—কেকে	১৩৮	হালুয়া	১৪৪
হালুয়া	১৪৩	দম্বল বা সাজা	১৫৮
		দম-মিছরী সন্দেশ	৬৭
তক্র (মোল দেখ)	১৬২	দরবেশ মিঠাই	১১৮

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
দল রাজা	৮৬	নারিকেল	
দাইল-পুরি	৯৫	রস-মনোহরা	১১০
দুগ্ধ	১৫২	লাডু	৭৩
চিনির রসের গাদ কাটা	৪৪, ৫০, ৫৯	লাডু কাটা	৭৩
জেলি	৪৬	লাডু মুক্তগব্বী	৮২
পায়সে	১৪৮	সন্দেশে	৬৬
ফেণা	১৫৩	নিমকি	
মোহন ভোগে	৭৮, ৮০	পুপ	১৩৩
বন্ধা	১৫২	পুরি	৯৩, ৯৪
দেড়পেঁচী জিলাপি	১১৯	বড়া	১২৭
দোলমা	১০৭	'মিঠাই'	১২১
ধান		লুচি	৮৮
উষগন	২১, ২২	শাঁউলী	১০৬
খৈ	১৯	নেসপাতি	
খৈর	২০	মোরঝা	২৯
চিড়ার	২২	সিৰাপ	৩৯
বন্ধান	২১	পাকাম	১০৮
মুড়ীর	২১	পটোল	
নদেই সন্দেশ	৬৩, ৬৪	দোলমা	১০৭
নারিকেল		পদ্মবীজ	
অনুষ্করণে	৭০	পায়স	১৪৯
ত্রীম	৪৫	পুয়া	১৩২
ফেবসা	১০২, ১০৪, ১০৬, ১২৯	হালুয়া	৭৯
	১৫৩	পনস (কাঁটাল দেখ)	
গঙ্গাজলী	৭৪	নালিঙ্কীর যোগে	১৫৩
চিড়া বা জীবা	৭৪	পপটি (পাঁপড়)	৮৯
টাজকেক	১৪১	পরটা	৮৫
বড়া	১২৬	পরিবন্ধ (মিষ্টলুচি)	৮৭
বরফী (চন্দ্রকান্তি)	৮২	পাতক্ষীর	১৫১, ১৫৩
ব্লা-মেঞ্জার	৪৮	পাটাজড় বা পাটাসাপ্টা	১৩১
মণ্ডায়	৬২	পানক	৩৪
মনোহরা	৬৭	পানিতোয়া	
বসকরা	৬৭	ক্ষীরের	১১১
		ছনার	১০৮

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
পানিতোয়া		পুর (নিমকি)	
পায়স	১৫১	কাৎলা মাছের	৯৮
পানিফল (শিক্রাড়া) পালো		কাল বাউস মাছের	৯৮
খামীর	১১৪	কাঁচা মাষ দাইলের	৯৬
জিলাপি	১২০	ঘণ্টের	৯৯
পায়স	১৪৯, ১৫০	চিঙুড়ী মাছের	৯৮, ১০১
পুয়া	১৩০	পক্ষীর ডিমের	৯৯
পুলি	১৪৭	পেঁয়াজের	৯৭
রুটি	৮৪	ফুল কোবির	১০০
হালুয়া	৭৯	বাউস মাছ ভাঙ্গার	৯৮
পাফ পেপ্ট (Puff Paste)	৯১	বুটের দাইলের	৯৬
পায়স	১৪৭	মটর দাইলের	৯৬
পিচ (Peach)		মুগ দাইলের	৯৬
বন্ধা	৩০	মোচা ঘণ্টের	৯৯
সিরাপ	৫৯	মাংসের	৯৯
পিঠা	১৩৩	মৃগেল মাছের	৯৮
আশকে	১৩৫	কই মাছের	৯৮
কমলা	১৩০	কই মাছ ভাঙ্গার	৯৮
গোকুল	১২৯	পূব (মিষ্ট)	৮০, ১০২, ১০৪, ১৩২, ১৪২
ছানা	১১০	পুরকাণ্ডি	১০২
তাল	১৩৭	পূবি	৯২
ভাপা	১৩৬	দাইল	৯৬
পিঠা ভাজিবার যজ্ঞ	১৩৫	নিমকি	৯৪
পিমার (নেসপাতি দেখ)		মিষ্ট	১০১
পিপ্তি (পিটি)		বাধাবন্ধ ভাঁ	৯৬, ৯৭
মটর	১১১	পূবিয়া, সব	১৫৬
ময়দা	৮৩	পুলি	১৫৬
মাষ	১১৪, ১২৭	ক্ষীর	১৪৬
পুডিং	১৪২	চিড়ার	১০৬
পুপ (পুয়া)	১২৭	ছনাব	১০৯
পুপলা	১৩১	ভাপা	১৪৭
পুর (নিমকি)		পেড়া সন্দেশ	৬৫
আলুর (সিদ্ধ)	৯৭, ১০০	পেয়ারা	
ইচড় ঘণ্টের	৯৯	জেলি	৩৪
কলাই শঁটির	৯৭	সিরাপ	৩৯

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
পেরাগী	১০১	ফলরক্ষা	৩০
পেট্রী (Pastry)	৯২, ১৪১	ফলসা	
টার্ট (Tart)	১৪১	সরবৎ	৩৬
পেস্তা		সিরাপ	৩৯
অনুষঙ্গরূপে	৭০	ফ্রাঞ্জিপেন্ (ফরাসী কাষ্টার্ড)	৪৫
ক্রীম (কুর্লী)	৪৫	ফুল কোবির পুর	১০০
বরফী	৭৫	ফ্রুট পঞ্চ (Fruit Punch)	৪৯
ব্লা-মেঞ্জার	৪৮	ফেণা (দুধের)	১৫৩
ভাজা	২৫	ফেণি বাতাসা	৫১
হালুয়া	১৪৪	ফেণিকা খাজা	৮৬
পেঁপে			
পায়স	১৪৮	বজরা	
বড়া	১২৫	পুয়া	১৩১
হালুয়া	৮০	বটক (বড়া)	১২২
পেঁয়াজ		অন্ন	১২৬
দোলমা	১০৭	দধি	১২৬
পুর	৯৭	নিমকি	১২৭
পোলাও দানা (মিঠাই)	১১৮	রস	১২৪
পোলিকা	৮৬	শুষ্ক	১২৫
পোস্তদানা		বরফী	৮০, ৮১
বড়া	১২৭	বন্ধান	
ভাজা	২৫	দুধ	১৫২
মুড়কি	৫৬	ধান	২১
সম্প্রদায়ের ছাউনীরূপে	৬৬	বাটা ছানার মণ্ডা	৬৩, ৬৫, ৬৭
প্যাটী (Patty)	১০১	বাতাসা	৫০
প্যানকেক (Pan cake)	১৩২	ফেণি	৫১
প্রালিন (Praline)	৪৪	বাদাম	
প্লাম কেক্ (Plum cake)	১৪০	অনুষঙ্গরূপে	৭০
পাঁ-রুটি (Bread)		ক্রীম	৪৫
ক্রাম্ব (Crumb) ছাউনীরূপে	১০৭	পুডিং-এর প্রলেপ	১৩৯
পুডিং (Pudding)	১৪৫	প্রালিনে	৪৪
স্যাণ্ডউইচ	১৬৩	প্লামকেক	১৪০
প্রন্ (Prune)		বরফী	৭৪
ক্রীম যোগে	১৫৫	ব্লা-মেঞ্জার	৪৮
পায়স	১৫০	ভাজা	২৫

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
বাদাম		ব্রেড পুডিং	১৪৫
সববৎ	৩৮	বৈকচু (কচু দেখ)	
হালুয়া	১৪৪	বোবা কলাই ভাজা	২৩
বালুসাহী	৮৭		
বার্লি		ভাজা (ভুট্টাম)	১৭
জেলি	৪৮	ভাপা দধি	১৬০
গ্রা-মেঞ্জাব	৪৮	ভাপা পিঠা	১৩৬
বুট (ছেলা)		ভাপা পুডিং	১৪৫
স্কাব বুদ্ধিয়া	১২২	ভাপা পুলি	১৪৭
চানাচুব	২৫	ভাশ্মিসেলি (Vermicelli)	
ছাতু	২৪	জেরাল	৪৮
ছাতু, পুবকপে	৯৬	পায়স	১৪৯
ববফী	৮১	পুডিং	১৪৫
বেসন ও গোলা	১১৩	ভুজা (ভাজা দেখ)	
ভাজা	২৩	ভুট্টা (জনাব)	
মতিচুব	১১৭	খই	২০
মিহিদানা	১১৮	ছাতু	২৬
লাডু	৭৬	কটি	৮৪
সেউ	১২১	ভুযোব লাডু	
হালুয়া	৭৯	গুডেব	৭১
বুদ্ধিয়া		চিনিব	৭০
স্কাব	১২২	ভেনিলা	
মিষ্ট	১১৭	সুভাসকপে	৩৫, ১৩৭, ১৫৩
বেগুন		ভেঁট (সাঁপলাব চেঁপ)	
বডা	১২৭	খই	২০
বেদানা		খই লালিক্কাব যোগে	১৫৩
সববৎ	৩৭	ভুট্টাম (ভাজা দ্রষ্টব্য)	
বেবী (Berries)			
সিৰাপে	৩৯	অখুব জামীব	
বেল		মোবকা	২৯
কুঙ্কী	৪০	মগধেব লাডু	৭৫
বডা	১২৬	মটব	
মোবকা	২৮	স্কাব বুদ্ধিয়া	১২২
সববৎ (পানা)	৩৭	পিটি	১১৩
বেসন	১১৩	পুব	৯৬

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
মটর		মশিনা	
বড়া (নিমকি)	১২৭	নিমকি বড়া	১২৭
বেসন ও গোলা	১১৩	ভাজা	২৫
ভাজা	২৩	মাখন	১৬০
মতিচূর	১১৭	মাছ	
মিহিদানা	১১৮	পূর	৯৮
সেউ	১২১	বড়া	১২৭
মশা	৫৮	স্যাণ্ডউইচ্	১৬৩
গোটা ছানার	৬২	মারমালেড (Marmalade)	
বাটা ছানার	৬৩, ৬৫, ৬৭	পুরকাপে	১০২, ১৪২
মতিচূর	১১৭	মালপূয়া	১৩০
পুডিং	১৪৩	মাষ	
মনোমোহিনী খিলি	১০২	অমৃতি জিলাপি	১১৮
মনোহবা		গোলা	১১৩
রস	১১০	পাপড়	৯৫
সন্দেশ	৬৭	পিটি	১১৪, ১২৫
ময়দা		পুরকাপে	৯৫, ৯৬
কেক (cake)	১৩৭	পুরী	৯৭
খামীর	১১৩	বড়া	১২৪, ১২৬, ১২৭
জিলাপি	১১৯	বুঁদিয়া	১১৭
পাথ পেট	৯১	বুঁদিয়া, ক্ষার	১২২
পিঠা	১৩৩	বেসন	১১৩
পিপ্পি	৮৩	ভাজা	২৩
পুপনা	১৩১	শাঁউলী	১০৬
পুয়া	১৩১	হিঙ যোগে	৯৭
পূরি	৯২	মাংস	
পুলি	১৪৭	পূর	৯৯
পেট্টী	১৪১	বড়া	১২৭
বাঁধনরূপে	১০৪	স্যাণ্ডউইচ্	১৬৩
রুটি	৮৩	মিছরি	
লাডু	৭৫	পানা	৩৬
লুচি	৮৩	বুকনি (অনুষ্করূপে)	৭০
ময়দানি জিলাপি	১১৯	মিহিদানা	১১৮
মলিখা	১৭, ২০, ২৬	মুক্তাববী লাডু	৮২

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
মুগ		যাই	
পাঁপড়	৮৯	ছাতু	২৬
পুর	৯৬	যব	
বড়া	১২৭	ছাতু	২৬
বরফী	৮১	রুটি	৮৪
ভাজা	২৩		
লাড়ু	৭৬	রস, চিনির	৫০
শাঁউলী	১০৫	রসকদম্ব	৬৬
মুড়কি		রসকরা	৬৭
এলাচদানার	৫৭	রসগোল্লা	৬৯
খাগড়াই বা চিনির	৫৬	পায়স	১৫১
গুড়ের	৫৫	পুড়িং	১৪৩
ছনার	১০৮	রস পুপ	১২৮, ১২৯
পোস্ত দানা	৫৬	রস বড়া	১২৪
লবঙ্গ দানা	৫৬	রস মনোহবা	১১০
মুড়ি	২১	রসমাথুরী	১১০
মেচতার পাঁপড়ি		রসমুখীঃ পায়স	১৫১
জেলি	৩৪	রাখবসাহী সন্দেশ	৬২
মেডিরা কেক	১৩৯	রাখাবন্নভী পুরি	৯৬, ৯৭
মেরাঙ্গ (Meringue)	৪৯	রাবড়ী	১৫৬
মোদক	৪৯	রুটি (রোটিকা)	৮৪
মোয়া বা চাক্	২৩	রুবার্ব (Rhubarb)	
কলাই-এর	২৪	ক্রীমযোগে, ষ্টুড	৪২
খই-এর	২০	মোবকা	২৯
চিড়ার	২৩	রেটাফিয়া	
মুড়ির	২০	সুবাসরুপে	৩৫, ১৩৭
মোয়াস্কীর (স্কীর দেখ)	৬১, ১৫৪	রেড করান্ট	
মোরকা	২৭, ২৮	জেলি	৩৪
অনুষ্ঙ্গ বা পুররুপে	১০২, ১৩৩, ১৪০	sorbet	৪৯
	১৪২	রেস্প বেবী	
মোহন পুপ	১২৯	sorbet	৪৯
মোহন পুরি	৮৮	রোমান পঞ্চ (Roman Punch)	৪৮
মোহন ভোগ	৭৮, ৮০		

লবঙ্গ দানা ৫৬

লবঙ্গ লাডিকা ১০৩

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
লাডু	৭০	শতমূল	
লাঙ্গি	৭৮	মোরঝা	২৯
লাঙ্গি পূর্ববঙ্গের	১৪৯, ১৫০	শটির পালো	
লাল মোহন	১০৯	জিলাপি	১২০
লাংখাতাই (মিষ্টলুটি)	৮৭	পায়স	১৪৯, ১৫০
লিচু		পিঠা	১৩৬
রক্ষা	৩০	পুয়া	১৩০
লুচি		পুলি	১৪৭
দেলখোস বরফী	৮১	রুটি	১৩১
নিমকি	৮৮	শশাবীজ	
মিষ্ট	৮৬	লাডু	৭৬
লেঙ্চা বা লেঙ্গচা		শিখরিনী (দধি)	১৬০
পক্কাম	১০৯	শিঙ্গাড়া (পানিফল দেখ)	
সদেশ	৬৯	শিঙ্গাড়া	১০০
লেটি (লেচী)	৮৩	শিমবীজ	
লেটি কচুরী	৯৪	ভাজা	২৩
লেডি কনিং (Lady Canning)	১০৯	শুকা দধি	১৬০
লেবু (কমলা)		শুষ্ক পুপ	১৩০, ১৩১
ক্ষীরে	১৫৪	শুষ্ক বড়া	১২৫
জেলি	৪৬		
পায়স	১৫০	স্ট্র-বেরী (Straw-berry)	
সরবৎ	৩৬	কাষ্টার্ড ও ক্রীমযোগে, স্টুড	৩১,
sorbet	৪৮		৪২, ১৫৫
হোয়ে (whey)	১৫৭	ক্রীম	৩৫, ৪৪
লেবুর খোসার মোরঝা		জাম	৩১
গ্রামকেকে	১৪০	জেলি	৩৪
লেবুর রস		পায়সে	১৫০
কেকে	১৪০	পুডিংএ	১৪৫, ১৪৬
sorbet-এ	৪৮	রক্ষা	৩০
সরবতে	৩৬	সরবৎ, জামের	৩৯
সুবাসরূপে	৩৬	স্টুড ফুট (Stewed fruit)	
হোয়ে (whey)	১৫৭	কাষ্টার্ড বা ক্রীমযোগে	৩১,
			৪২, ১৫৫
শাকুলী (শাঁউলী)	১০৩		

বিষয়	পৃষ্ঠা	বিষয়	পৃষ্ঠা
সন্দেশ	৫৭	সীড কেক	১৪০
পুরুরূপে	১০২	সীতা ভোগ	১২১
সমসা	৯৭	সুজি	
স্পঞ্জ কেক	১৪০	খামীর	১১৩, ১২৯, ১৭০
সর	১৫৬	ছাউনীরূপে	১৩৭
পুরিয়া	১৫৬	জেলি	৪৮
ভাজা	১১২, ১৫৬	পায়স	১৪৯
ভোগ	১১২, ১৫৬	পুডিং	১৪৫
লাড়ু	৭৬	পুলি	১৪৭
রাবড়ীতে	১৫৬	লাড়ু	৭৫
সরবৎ	৩৬	হালুয়া (মোহন ভোগ)	৭৮
sorbet	৪৮	সেউ	১২১
সরু চাকলী	১৩৩	সেমুই (ভার্শিসেলি দেখ)	
সাণ্ড		পায়স	১৪৯
জেলি	৪৮	পুডিং	১৪৫
পায়স	১৪৯	স্যাণ্ডউইচ (Sandwich)	১৬৩
পাঁপড়	৯১	স্বস্তিফ (ক্ষীরের সাঁচ)	১৫৪
পুডিং	১৪৫		
সার্ডিন্ (sardine) মাছ		হরিতকী	
স্যাণ্ডউইচ	১৬৩	মোরঝা	২৮
সাঁচ		হরিভোগ	১১০, ১৫৬
ক্ষীরের	১৫৪	হালুয়া	৭৭
চিনির	৫২	হিজলি বাদাম	
সাঁজা	১৫৮	ভাজা	২৫
সিউ (আপেল দেখ)		ছমন (চিনার খৈ)	
সিরাপ	৩৮	নালিঙ্গীর যোগে	১৫৩